



Cuvee Victor Brut 2013

Champagne Mandois

Foryggende Blanc de Blanc Champagne fra Mandois.

2013 var en fremragende årgang i Champagne, især for Chardonnay. Derfor kommer det heller ikke som nogen overraskelse, at de gode folk hos Mandois virkelig har ramt plet med deres forrygende Cuvee Victor.

Vinen laves nemlig udelukkende i de bedste årgange og altid som en såkaldt Blanc de Blanc Champagne på 100 % Chardonnay druer. Læg dertil den lange lagring, som Cuvee Victor altid får i Mandois kelder, hvilket tilfører et yderst komplekst og lækkert smagsudtryk. I denne vin finder man således alle de rigtige noter, der kendetegner stor Blanc de Blanc Champagne. Brioche, mandler, hø og med klare frugtige noter af gule æbler, citron og hvide blomster. Det er vin, som på en gang er fyldigt og cremet, samtidigt med at det fornemmes friskt og syrligt. Det er et imponerende håndværk at være vidne til, og endnu sjovere at smage på.

Mængden er restsukker er helt nede på 5 gram, og den fornemme smag bygger derfor på en forrygende naturlig fedme og blidhed. Det afslører, at vi har at gøre med en [Champagne](#), der kommer fra gamle stokke, der er lagret efter alle kunstens regler, og som kommer fra et ganske begrænset høstår med stor koncentration i druerne.

Det er ikke tilfældigt, at [Champagne](#) Mandois kan præstere en kvalitet som denne. For her er tale om en vingård, hvor producenten kender sin jord, sine stokke, sit klima, sine muligheder og sine begrænsninger så nøje som det er muligt. Faktisk er det over 300 år siden, at Mandois-slægten grundlagde deres vingård i Pierry-området lidt syd for Epernay, og i dag er det 9. generation, der står ved roret. Så det er intet under, at de 35 hektar vinmarker er grundlagt, omlagt, behandlet og håndteret lige præcis sådan, som Mandois gerne vil have det.

Det holder ikke slægten fra at lukke moderne virkemidler ind i produktionen, og vingården emmer af både tradition, modernitet – og af den helt autentiske stemning, der opstår, når Mandois selv opfinder nogle af de vigtige principper for netop deres vin. For eksempel at de kun pløjer hver anden række af vinstokke i marken for derved at sikre et større og dybere rodnet. Og at en lille andel af høsten et givent år bliver fadlagret, inden den sættes sammen med resten af vinen.

Alt sammen er med til at karakterisere Champagne Mandois – og ikke mindst Cuvee Victor 2013.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay

Jyllands Posten
92 point
DinVinGuide
93 point