

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES RACHAIS 2011

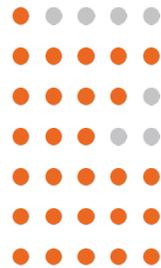


Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 79,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
AKAZIENBLÜTE ◀
ANANAS ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
BROTRINDE ◀
KARAMELL ◀



Stil
Weinberg
Alter der Reben
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

mineralisch & komplex
sandiger Kalksteinboden
1970 gepflanzt
Chardonnay (100%)
2011
kein Reservewein
durchgeführt
0 Gramm / Liter
Juli 2018

Typ

Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene, im
Holz ausgebaut,
Einzellage

Alkohol
Trinktemperatur
Allergienhinweis

12,50 Vol.%
12 bis 14°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Delphine Boulard ist die siebte Generation, die das Land ihrer Familie in der Champagne bewirtschaftet. Gestartet ist die ehemalige Innenarchitektin mit Ihrem Vater Francis, dessen Winzer Karriere auf die frühen 70er Jahre zurückging. Dies war eine Zeit, in der der chemische Weinbau gerade erst auf dem Vormarsch war. Wie die meisten seiner Generation begann er, im großen Stil chemische Düngemittel, Pestizide und Herbizide zu verwenden. Doch um das Jahr 1996 herum wurde er mit einer entmutigenden Erkenntnis konfrontiert: "Als einfacher Bauer bin ich immer davon ausgegangen, dass die Produkte, die wir auf unsere Reben auftragen, nach ein paar Regenfällen abgewaschen werden und verschwinden. Niemand hat uns je gesagt, dass chemische Rückstände nicht nur den Weinberg dauerhaft beeinträchtigen, sondern auch in den Wein gelangen würden." Francis wusste, dass sich etwas ändern musste und kam zu dieser Zeit mit biodynamischen Praktiken in Kontakt. Nach mehreren Jahren des Experimentierens kam er zu dem Schluss, nur noch biodynamisch arbeiten zu sollen. ... (weiterlesen auf www.einfachweinkaufen.de)

Les Rachais ist ein Weinberg im Massif de Saint-Thierry in dem Delphine Richard-Boulard auf sandigem Kalkstein Chardonnay anbaut. Die Reben sind rund 50 Jahre alt. Nach der spontanen Vergärung werden die Weine in Barriques auf der Feinhefe ausgebaut. Batonnage und malolaktische Gärung finden statt. Die Flaschenfüllung erfolgt ohne Filtration an einem der Fruchttage des Mondkalenders. Der Champagner Les Rachais von Champagne Francis Boulard & Fille ist beeindruckend komplex. Er verfügt über Noten von vollreifen weißen Früchten, Zitrusfrüchten, kandierten Früchten, sowie Gebäck und einem Hauch von Honig. Für fortgeschrittene Champagner-Liebhaber ist Les Rachais ein beeindruckender Aperitif. Er passt auch hervorragend zu Fisch, Geflügel und weißem Fleisch. Es ist ein Champagner, den man sogar einige Minuten vor dem Servieren in einer Karaffe belüften sollte.