

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT NATURE GRANDE MONTAGNE 2009



Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 89,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
APRIKOSE ◀  
WEISSE BLÜTEN ◀  
MANDEL ◀  
WEISSER NOUGAT ◀  
HONIG ◀  
KARAMELL ◀  
VANILLE ◀  
LIEBSTÖCKEL ◀  
BRIOCHE ◀  
KALKSTEIN ◀



**Stil**  
**Weinberg**  
**Alter der Reben**  
**Rebsorten**  
**Reserveweine**  
**Vinifikation & Ausbau**  
**Biolog. Säureabbau**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

kraftvoll & einnehmend  
Maily  
in den 1980er gepflanzt  
Chardonnay (100%)  
kein Reservewein  
gebrauchte  
Barriquefässer  
durchgeführt  
0 Gramm / Liter  
Dezember 2017  
Jahrgangschampagner,  
für Fortgeschrittene, im  
Holz ausgebaut,  
Essensbegleiter, Blanc de  
Blancs  
12,50 Vol. %  
10 bis 12°C  
enthält Sulfite

**Typ**

**Alkohol**  
**Trinktemperatur**  
**Allergenhinweis**

# 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](http://www.einfachweinkaufen.de))

Die Trauben für Champagne Grande Montage Blanc de Blancs von Delphine Boulard stammen aus der Grand Cru Gemeinde Mailly. Diese Gemeinde liegt am nördlichen Rand der Erhebung Montagne de Reims. Ebenso wie diese heißt auch das Champagner Gebiet Montagne de Reims. Den Hauptteil mit einem großen Teil der interessantesten Weinberge nennt man Grande Montagne. Dementsprechend wurde dieser Champagner benannt. Neben Pinot Noir, die zu den begehrtesten Trauben der gesamten Region zählen, wachsen in Mailly auch wenige Chardonnay Trauben, die durch die nördliche Lage und teils leicht nach Norden geneigten Hänge über eine besonders hohe Frische vergügen. Im Vergleich zur Côte des Blancs sind die Böden hier ton- und lehmhaltiger. Dies verleiht dem Blanc de Blancs deutlich mehr Kraft und Opulenz als den Pendants aus dem südlicher gelegenen Gebiet. Wie man es von Boulard kennt wird der Grundwein äußerst puristisch ausgebaut. Die Gärung erfolgt spontan in gebrauchten Barriques. Die Lagerung bis zur Tirage ist deutlich länger als üblich. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Auf Filtration und Schönung wird verzichtet. Grande Montage von Delphine Boulard ist puristisch, kraftvoll, etwas rau und kernig trocken. Es ist ein Champagner, wie ich ihn liebe. Doch ich weiß, dass er auch polarisiert. Am besten genießen Sie ihn zu einer der genannten Speisen. Viel Freude mit diesem charakterreichen Unikat!