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

Weinberg	Mailly
Alter der Reben	in den 1980er gepflanzt
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Reserveweine	kein Reservewein
Vinifikation & Ausbau	gebrauchte Barriquefässer
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2017
Typ	Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter, Blanc de Blancs
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	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)

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 Haupteil mit einem großen Teil der interessantesten Weinberge nennt man Grande Montagne. Dementsprechend wurde dieser Champgner 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 Verglich 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 fFeude mit diesem charakterreichen Unikat!