CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE VAL MORÉ 2015

Champagne Domaine La Borderie

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 56,80 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ○
Körper	● ● ● ● ○
Holzeinsatz	● ○ ○ ○ ○
Tannin	● ● ○ ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ○
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

GETROCKNETE APRIKOSE
ERDBEERE
APRIKOSE
MIRABELLE
SCHWARZER PFEFFER
MANDEL
BRIOCHE
HEFE
KALKSTEIN

Weinberg	Einzellage Val Moré in Bar sur Seine
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2015
Reserveweine	kein Reserveweine
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2020
Jahresproduktion	1.800 Flaschen
Typ	Blanc de Noirs, Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Domaine La Borderie ist die eigene Champagnermarke von den beiden Geschwistern Marie und Simon Normand, die sie in 2013 in Bar-Sur-Seine an der Côte des Bar gegründet haben. Eine sehr junge Marke also, die jedoch eine gewisse Vorgeschichte hat. Das Weingut ist bereits durch die Eltern entstanden, deren Eltern wiederum bereits Winzer waren. Die übernommenen Weinberge wurden zusammengelegt, wobei so ganz unterschiedliche Lagen vorhanden sind. Die so erzeugten Trauben wurden jedoch verkauft. Marie und Simon sind zwei der fünf Kinder und auch sie hatten erstmal andere Pläne. Marie ist die Älteste und hat als Erzieherin gearbeitet, absolvierte dann aber noch eine Ausbildung im Bereich Weinbau, Önologie und Betriebsführung. Simon ist fast 10 Jahre jünger als seine Schwester und er studierte zunächst im Bereich Naturschutz und Verwaltung. Doch auch ihn zog es zurück zum Weinbau, er absolvierte seine Ausbildung in Beaune und arbeitete zwei Jahre bei Bouchard Père et Fils im Burgund. Diese Einflüsse waren sehr entscheidend, so hat Simon einen sehr gezielten Holzeinsatz gelernt, den er jetzt bei der Champagnerproduktion anwendet. Das Geschwister-Duo verkauft noch immer einen Großteil der Trauben. 1,5 der 11,5 Hektar nutzen sie jedoch, um eigene Champagner herzustellen, die ihre Handschrift und Vision tragen. Dabei spielt Nachhaltigkeit und der Respekt vor der Natur eine große Rolle. Bereits nach kurzer Zeit sorgten die beiden mit ihren Champagnern für viel Aufsehen und so können sie die Produktion nach und nach erweitern. Der Name „La Borderie“ steht übrigens für kleiner Bauernhof. Das passt besser zu ihnen als eine namensgeprägte Domain, denn das ist

Der Champagner Val Moré von Champagne La Borderie an der Côte des Bar ist ein Blanc de Noirs Millésime Champagner, der den Namen seiner Einzellage in Bar sur Seine trägt. Er besteht aus 100% Pinot Noir Trauben aus dem Jahr 2015. 95 Prozent der Trauben wurden dabei im Edelstahltank (mit biologischem Säureabbau) und 5 Prozent in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Anschließend reift der Champagner für knapp 4 Jahre auf der Hefe. Dadurch entsteht ein sehr kraftvoller Champagner, der dennoch frisch, elegant und sehr geradlinig ist. Und extrem mineralisch! Die Aromen sind ein üppiges Potpourri an reifem gelben Steinobst, würzig-nussigen Noten mit einem Hauch Pfeffer, ergänzt von Toast, Hefe und Kalkstein. Am Gaumen begeistert wieder die für La Borderie typische seidig-feine Mousse. Sie gibt dem Champagner seine Eleganz und bringt alles spielerisch in Einklang. Das Finale lang und mineralisch-salzig. Ein Champagner, der sowohl Einsteiger, als auch Fortgeschrittenen Freude bereitet und wunderbar von mittelkräftigen Gerichten mit Kürbis, Pilzen und Fisch begleitet wird. Denn so schnell wird dem Champagner nichts die Show stehlen, da können Sie ihn auch gleich in den Mittelpunkt stellen!