

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 'DE QUOI TE MÊLES-TU?'



Champagne Domaine La Borderie

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 54,20 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE <
GRUENE BIRNE <
APRIKOSE <
HONIG <
BRIOCHE <
KALKSTEIN <
WALDBODEN <
SCHWARZER PFEFFER <
PILZE <



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

fruchtintensiv &
akzentuiert

Einzellage De quoi te
mêles tu? in Neuville sur
1980 gepflanzt

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2017

kein Reservewein
durchgeführt

3 Gramm / Liter

November 2020

1.600 Flaschen

Blanc de Noirs,
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene,

Einzellage

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

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 Blanc de Noirs extra brut von Champagne La Borderie trägt den wunderbaren Weinbergsnamen "De Quoi Te Mêles-Tu?", das "Was mischst du dich ein?" bedeutet. Vielleicht, weil der Champagner etwas ungewöhnlich ist. 1980 wurden die Pinot Noir Reben auf dem nach Norden abfallenden Weinberg gepflanzt. Die Nordausrichtung bringt eine bemerkenswerte Frische! Zusätzlich wurde der biologische Säureabbau blockiert, was die Lebendigkeit des Champagners zusätzlich unterstützt. Nichtsdestotrotz ist "De Quoi Te Mêles-Tu?" ein Blanc de Noirs von der Côte des Bar und fällt damit besonders kraftvoll und komplex aus. Der Champagner ist herrlich markant und frisch-kraftig. Er kann durchaus polarisieren. Er erinnert an ein elegantes Parfum oder an einen sonnigen Morgen in einer Waldlichtung. Am besten genießt man in zu mittelkräftigen bis kräftigen Speisen!