

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT CUVÉE DOUCE FOLIE

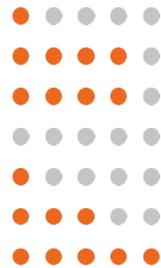


Champagne Domaine La Borderie

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 49,20 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
WALDBEERE <
ERDBEERE <
GRAPEFRUIT <
LAKRITZE <
LAUB <
WALDBODEN <
MOOS <
KALKSTEIN <
BRIOCHE <



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

warm & feinkörnig
Einzellage Douce Folie mit
Südwest Ausrichtung
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2015 (100%)
kein Reservewein
durchgeführt
2 Gramm / Liter
Juli 2019
4.000 Flaschen
Rosé, für Einsteiger, für
Fortgeschrittene
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

Die Cuvée "Douce Folie" von Champagne La Borderie ist ein Rosé de Saignée Champagner. Rund 36 Stunden hat man den gequetschten Traubenschalen Kontakt mit dem Saft gegönnt. Das bringt Wärme, Üppigkeit und Fruchtintensität sowie eine umwerfende Komplexität. Diese reicht von Grapefruit über Waldbeeren bis hin zu Lakritze, Unterholz, Moos, Laub und Pilzen. "Süßer Wahnsinn" kann man hier wirklich sagen. Zumindest ist dies die Bedeutung von "Douce Folie". Wobei sich "douce" nicht auf die tatsächliche Süße des Champagners bezieht. Denn er ist richtig trocken, fein im Tannin, voll im Körper und für Champagner durchaus mild in der Säure. "Douce Folie" ist ein großer Rosé Champagner mit eindeutig wenigem Charakter.