

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE PETRAEA II



Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 99,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
AKAZIENBLÜTE
ZITRONE
GRAPEFRUIT
ANANAS
KANDIERTE FRÜCHTE
BRIOCHE
BROTRINDE
KREIDE



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

tiefgründig & wenig
Weinberge mit Lehm und
Kalkstein
von 1975 bis 2000
gepflanzt
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2012 (50%) & 2013 (50%)
50% Reserveweine
durchgeführt
60 Monate
0 Gramm / Liter
Januar 2020
Blanc de Noirs - 100%
Pinot Noir, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut
12,50 Vol.%
10 bis 12°C
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)

Champagne Petraea von Delphine Boulard ist ein Blanc de Noirs aus 100% Pinot Noir. Die Besonderheit ist, dass der Grundwein aus einer Réserve Perpétuelle stammt. Dieses Verfahren wird auch als Solera Verfahren bezeichnet, einer Arbeitsweise, wie man sie aus dem Sherry-Gebiet kennt. Dabei werden die Weine mehrerer Jahre miteinander verschnitten, so dass in den Weinen sowohl Charakterzüge von Frische als auch einer hohen Reife zu finden sind. Für Petraea wurde die Solera 2012 gegründet. Delphine Boulard nimmt immer 50% des Grundweins aus der Solera und fügt 50% des aktuellen Jahrgangs hinzu. Somit befinden wir uns mit den Jahrgängen 2012 und 2013 noch ganz am Anfang der Entwicklung. In den folgenden Jahren werden die Weine der Solera dann immer älter werden und jedes mal wird ein immer geringer werdender Anteil des Gründungsjahres 2012 enthalten sein.

Petraea ist im Glas zuerst etwas wild und karg. Doch mit zunehmender Wärme und Luftkontakt entfaltet sich der großartige Champagner und zeigt mehr und mehr Frucht, Intensität und Weichheit.