CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TERRA 2012

Champagne Nathalie Falmet

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 74,90 €

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

AROMEN:

GRAPEFRUIT
KAMILLENBLÜTE
HONIG
WALNUSS
GEBÄCK
WEISSBROT
KALKSTEIN
KREIDE

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2012
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2020
Typ	Blanc de Blancs, Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, zum Aperitif, Essensbegleiter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Der offizielle Beginn für Champagne Nathalie Falmet im kleinen Örtchen Rouvres-les-Vignes an der nordwestlichen Côte des Bar lag im Jahr 2009, als Nathalie ihren ersten eigenen Champagner auf den Markt brachte. Das Weingut ihrer Eltern hatte sie aber schon deutlich früher übernommen. Nach Abschluss ihres Chemiestudiums in Paris und dem Önologiediplom in Reims stieg sie bereits 1993 in das kleine Familienweingut ganz im Süden der Champagne ein. Zunächst bewirtschaftete sie nur einen kleinen Teil, deren Trauben sie verkaufte, so wie auch ihre Eltern. Parallel eröffnete sie ein Weinlabor in Bar-sur-Aube. 2004 erfolgte dann die Übernahme der kompletten Weinberge und damit wurde auch der Wechsel zur eigenen Champagner-Erzeugung eingeleitet. 2007 wurden die ersten Champagner produziert, die 2009 in Form von drei Cuvées in den Verkauf kamen. Nathalie Falmet ist Vigneron aus Leidenschaft. Mit ihrer Arbeit ist sie Pionierin und Vorbild für viele junge Weinmacherinnen in der Champagne. Denn sie war eine der ersten Frauen in dieser Region, die einen Abschluss in Önologie absolviert hat. Heute bewirtschaftet sie 3,4 Hektar Weinberge mit integrierten Anbaumethoden.

Warum wir die Champagner von Nathalie Falmet im Programm haben

Ein perfekter Wein ist die Verbindung von Boden, Mikroklima, Rebstöcken und ihrer Arbeit. „Man kann einen Wein nur lieben, wenn man den Menschen schätzt, der ihn herstellt. Hinter einem

Champagne Blanc de Blancs extra brut Terra ist ein Chardonnay Champagner von einer Einzellage, dessen Grundwein in einer terracotta Amphore ausgebaut wurde. Auf diese Amphore ist Nathalie besonders stolz. Das natürliche Material erlaubt es dem Grundwein größere Mengen an Luftpartikeln aufzunehmen und die From mit den abgerundeten Ecken lassen ihn sich permanent sanft bewegen. So nimmt er eine anderen Entwicklung als Weine in Edelstahl oder Holzfässern. Die Frische vom Chardonnay und der herausragende Jahrgang 2012 gehen eine faszinierende Balance mit der Reife durch den Ausbau des Weins ein. Getrockente und frische Blüten, kandierte Zitrusfrüchte, Apfelschale und Elemente von Walnuss geben dem Champgner eine ganz eigenständige Persönlichkeit. Als Begleiter zu zahlreichen intensiven Speisen läuft Terra zu großer Form auf.