CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Champagne Margaine

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 46,50 €

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

AROMEN:

GRAPEFRUIT
MIRABELLE
GELBER APFEL
HASELNUSS
GETOASTETES BROT
KALKSTEIN
BRIOCHE

Weinberg	Weinberge Alouettes, Montmedy und Brocots in Villers-Marmery
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2021
Jahresproduktion	3.320
Typ	Blanc de Blancs, zum Aperitif, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Sämtliche Weinberge von Arnaud und Karine Margaine von Champagne Margaine in der Montagne de Reims liegen in der als Premier Cru klassifizierten Gemeinde Villers-Marmery. Die Gemeinde ist eine Insel von Chardonnay in der sonst vom Pinot Noir geprägten Montagne de Reims. Alle Champagner sind frisch, fruchtbetont und sehr gut ausbalanciert. Zudem haben sie in den vergangenen Jahren stetig an Komplexität hinzugewonnen. Auf die malolaktische Gärung wird teilweise verzichtet. Etwa 10% der Grundweine werden im Eichenholz vergoren und ausgebaut. Für Arnaud Margaine und den Stil seines Hauses spielen Reserveweine eine besonders wichtige Rolle. In seinen Cuvées ohne Jahrgang machen sie einen beachtlichen Anteil von teilweise über 50% aus. Durch dieses Stilmittel verstärkt Arnaud den zugänglichen Charakter seiner Champagner. Um gesunde und vitale Weinbergsböden auch an die nächste Generation weitergeben zu können, hat man im Weingut Margaine bereits bei 90% der Weinberge den Einsatz von Herbiziden komplett eingestellt. Stattdessen hat das Jäten in den vergangenen Jahren ein großes Comeback im Weingut erlebt. ... (weiter auf einfachweinkaufen.de)

Der Blanc de Blancs Champagner von Margaine ist ungemein frisch und salzig-mineralisch. Er ist nussig, und von gelbem Steinobst geprägt. Die Nuancen von gelbem Apfel und Mirabelle unterscheiden ihn von vielen Champagnern von der berühmten Côte des Blancs. In dem südlicheren Gebiet ist die Kreide noch weiter an der Oberfläche und verleiht den Champagnern verstärkt Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel.
Die Trauben von Margains Blanc de Blancs kommen von drei Weinbergen in Villers-Marmery. Die Weinberge sind fast ausschließlich mit Chardonnay Reben bestockt. Das ist ungewöhnlich, da in den benachbarten Orten (außer Trépail - auch Chardonnay) Pinot Noir vorherrscht. Der Grund für die Dominanz des Chardonnay ist die Topografie. In Villers-Marmery und dem benachbarten Trépail fallen die Hänge leicht nach Osten ab. Dadurch wird die Morgensonne intensiviert, was Chardonnay besonders zugutekommt.
Margaine baut einen Teil der Grundweine (25%) in gebrauchten Barriquefässern aus. Der biologische Säureabbau wird unterbunden. Diese Maßnahmen unterstreichen noch mal die Frische und machen den Champagner besonders attraktiv.