

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT NATURE LE MURTET 2017



Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 59,50 €



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
MIRABELLE ◀
WEISSER PFIRSICH ◀
APRIKOSE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
KREIDE ◀
STEIN ◀
BRIOCHE ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

puristisch & großzügig
Einzellage Les Vignes Dieu
und Les Prés in Vrigny
Chardonnay (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2017
kein Reservewein
durchgeführt
36 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2020
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene, im
Holz ausgebaut,
Essensbegleiter
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 Millésime brut nature "Le Murtet" von Delphine Boulard stammt von der gleichnamigen Einzellage im Massif de Saint-Thiery. Dieser kleine Bereich liegt im Nordwesten der Montagne de Reims und wird häufig auch als Petit Montagne bezeichnet. Der Boden ist von Lehm und viel Kalkstein geprägt. Dies verleiht "Le Murtet" eine herrliche Mineralität aber auch fruchtbetonte Intensität, die ganz natürlich und kristallklar wirkt. Der Ausbau der Weine in gebrauchten Holzfässern steuert einen würzig-herben Grip hinzu, so dass Murtet ein vielschichtiger, kühler, aromatischer und herrlich trockener Champagner ist, der Enthusiasten verzaubern wird.