

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PINOT BLANC EXTRA BRUT LA LEMBLEE 2018



Champagne Julien Prélat

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 64,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:

WEISSE BLÜTEN <
WEISSER PFIRSICH <
MIRABELLE <
GRUENE BIRNE <
QUITTE <
KARAMELL <
BUTTER <
GETOASTETES BROT <
BROTRINDE <
BRIOCHE <
KALKSTEIN <



Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Einzellage La Lembede in
Celles-sur-Ource
2000 gepflanzt
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot Bianco
2018
kein Reservewein
durchgeführt
24 Monate
5 Gramm / Liter
März 2022
1.124 Flaschen
Blanc de Blancs,
Einzellage, zum Aperitif,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut
12,00 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Julien Prélat gründete 2000 seinen eigenen Betrieb und stellt seitdem in Celles-sur-Ource im Bereich Côte des Bar seine eigenen Champagner her. Ein entscheidender Schritt, nachdem es in seiner Familie bereits drei Generationen von Weinbauern gab, die jedoch keine eigenen Champagner produzierten. Unterstützt wird er darin von seiner Frau Karine. Julien ist ein Handwerker mit viel Gespür für entscheidende Details und der nötigen Stringenz. Die Champagner kommen alle ohne Reserveweine aus und bestehen damit aus einem Jahrgang. Zudem baut er die Trauben seiner Parzellen alle getrennt aus und bringt sie auch getrennt in die Flasche, so dass Julien nur Einzellagenchampagner erzeugt.

Warum wir die Champagner von Julien Prélat im Programm haben

Julien Prélat erzeugt unverwechselbare Einzellagenchampagner von ausgesprochener Güte und Einzigartigkeit. Seine klare Philosophie zeigt sich auch in seiner handwerklichen Umsetzung, die die Eigenheiten der einzelnen Champagner wunderbar in Szene setzt. Das ehrgeizige Bestreben nach Charakterchampagnern wird noch verstärkt durch ein stetiges Streben nach Verbesserung. Dabei steht er noch am Anfang seiner Winzerkarriere. Somit freuen wir uns besonders, ihn auf seinem vielversprechenden Weg begleiten zu dürfen.

Champagne Blanc de Blancs Pinot Blanc extra brut La Lemblee ist ein Einzellagenchampagner, der aus Chardonnay besteht. Julien Prélats Vater hat die Reben 2000 in Celles-sur-Ource gepflanzt. Somit ist dieser Champagner ein herzerfrischender Beweis, dass in dem Pinot Noir Ort an der Côte des Bar auch exzellente Chardonnaytrauben geerntet werden können. Naja, ganz so überraschend ist das dann doch nicht, denn Chablis, der nördlichste Teil des Burgunds ist nur eine halbe Stunde entfernt und hier und dort sind die Böden jeweils von Kimmeridge-Kalk geprägt.

La Lemblée ist kraftvoller und fülliger als die Blanc de Blancs von der Kreide geprägten Côte des Blancs. Doch auch Julien Prélats Blanc de Blancs ist frisch, saftig und von Zitrusfrüchten, gelben Steinobst und Autolysearomen geprägt ist. Er ist kraftvoll und komplex, aber gleichzeitig auch sehr geschmeidig und herrlich zugänglich. Perfekt zum jetzt Genießen oder auch zum Lagern für mehrere Jahre.