# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR
# CHAMPAGNE
# MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2018

## GESCHMACK

| | | |
|---|---|---|
| **Süße** | gering | hoch |
| **Säure** | gering | hoch |
| **Körper** | schlank | voll |
| **Reife** | jugendlich | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | hoch |
| **Länge** | kurz | sehr lang |




## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder (100%) |
| **Jahrgänge** | 2018 |
| **Anbau** | biologisch (nicht zertifiziert) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 12 Monate |
| **Dosage** | 3 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | März 2023 |
| **Jahresproduktion** | 368 Flaschen |

## AROMEN

Gelber Apfel
Grapefruit
Orangenschale
Himbeere
Kandierte Früchte
Haselnuss
Brioche
Karamell / Toffee

## STIL

zugänglich
feine Holznote
körperreich

## TYP

zum Aperitif
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Einzellage
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 92/100 |

Der Champagner Millésime Blanc de Noirs kommt von Julien Prélat, einem Winzer aus dem Dorf Celles-sur-Ource an der Côte des Bar, ganz im Süden der Champagne. Er entsteht aus reinem Pinot Noir, gelesen von einer Einzellage mit alten Reben. Julien gehört zu den Ersten seiner Familie, die unter eigenem Namen Champagner erzeugen, und arbeitet nach einem klaren Prinzip: Er verschneidet nichts, alles besteht aus einer Rebsorte, einer Lage, einem Jahrgang. Diese Philosophie verbindet ihn mit seinem Freund und Vorbild Cédric Bouchard, an dessen Kompromisslosigkeit Julien sich erkennbar orientiert.

Die Côte des Bar liegt näher an Chablis als an der übrigen Champagne, und das schmeckt man. Die Reben wurzeln hier in Kimmeridge-Kalkmergel, durchzogen von versteinerten Austernschalen, was den Weinen Mineralität und eine salzige Spur verleiht. Julien bewirtschaftet seine Weinberge nachhaltig und im Sinne des Terroirs. Den Blanc de Noirs vergärt er im Holzfass, das ihm Tiefe und eine ruhige Struktur mitgibt, ohne die Frucht zu überdecken. Danach reift der Champagner lange auf der Hefe und kommt sehr knapp dosiert als Extra Brut auf die Flasche.

In der Nase zeigt sich der Blanc de Noirs reif und ausdrucksstark, mit kandierten exotischen Früchten und einem feinen Anklang von Orangenzeste. Am Gaumen wirkt er großzügig und vollmundig, der Holzausbau gibt ihm eine dezent würzige Note. Eine klare, zitrische Frische trägt das Ganze und mündet in einen langen, animierenden Abgang. Schon jetzt zugänglich, hat dieser Champagner zugleich das Potenzial, über Jahre weiter zu reifen. Ein Pinot Noir, der zeigt, was die Côte des Bar kann.

# CHAMPAGNE JULIEN PRÉLAT

## großartige Terroir-Porträts mit Schmelz und Ausdrucksstärke



Ein Jahr, eine Lage, eine Traube – Julien Prélats Champagner folgen einem konsequenten Prinzip, das jede Assemblage ausschließt. Keine Reserveweine, keine Verschnitte. Was entsteht, sind Champagner von außergewöhnlicher Klarheit, die mineralische Spannung mit seidiger, burgundischer Textur verbinden. Julien gründete 2000 sein Haus in Celles-sur-Ource und wagte damit, was drei Generationen vor ihm nicht taten: aus den eigenen Trauben Champagner zu keltern. Gemeinsam mit seiner Frau Karine bewirtschaftet er rund drei Hektar auf den Kimmeridgian-Böden der südlichen Champagne. Sie arbeiten mit handwerklicher Präzision und setzen darauf, dass jede Parzelle ihre eigene Geschichte erzählt.

Julien Prélat verfolgt ein Konzept, das in der Champagne selten ist und das Verständnis von Terroir auf eine neue Ebene hebt. Seine Champagner sind keine Kompositionen, sondern Porträts einzelner Lagen und Rebsorten. Jede Flasche erzählt vom Boden, vom Jahrgang und von der jeweiligen Traube. Diese Klarheit erfordert Mut und handwerkliche Präzision, denn es gibt keinen Rückhalt durch Reserveweine oder Verschnitte. Was entsteht, sind Champagner von bemerkenswerter Authentizität und Ausdrucksstärke. Die Weine verbinden mineralische Spannung mit einer Textur, die an große Burgunder erinnert. Julien arbeitet mit großer Ernsthaftigkeit, ohne dabei dogmatisch zu werden. Ihm geht es nicht um Zahlen oder Etiketten, sondern um Ausgewogenheit und den Ausdruck dessen, was die Natur in einem bestimmten Jahr hervorbringt.

## Warum Champagner von Julien Prélat?

Julien Prélat verfolgt ein Konzept, das in der Champagne selten ist und das Verständnis von Terroir auf eine neue Ebene hebt. Seine Champagner sind keine Kompositionen, sondern Porträts einzelner Lagen und Rebsorten. Jede Flasche erzählt vom Boden, vom Jahrgang und von der jeweiligen Traube. Diese Klarheit erfordert Mut und handwerkliche Präzision, denn es gibt keinen Rückhalt durch Reserveweine oder Verschnitte. Was entsteht, sind Champagner von bemerkenswerter Authentizität und Ausdrucksstärke. Die Weine verbinden mineralische Spannung mit einer Textur, die an große Burgunder erinnert. Julien arbeitet mit großer Ernsthaftigkeit, ohne dabei dogmatisch zu werden.

## Die Champagner

Die Blanc de Blancs Champagner bilden den Kern des Sortiments. **Presle** stammt aus einer bekannten Lage in Celles-sur-Ource und zeigt die kühle Eleganz und mineralische Präzision des Chardonnay auf Kimmeridgian-Böden. Der Champagner verbindet straffe Textur mit einer feinen Cremigkeit, die sich erst mit Luft vollständig entfaltet. **Les Reines** wird ohne Dosage abgefüllt und entfaltet dadurch eine klare, fokussierte Struktur mit seidiger Textur. Die Abwesenheit von Zucker lässt den Wein seine ganze Tiefe und Komplexität zeigen, ohne dass dabei Härte entsteht. **La Lemblee** ist eine absolute Rarität, denn reinsortiger Pinot Blanc wird in der Champagne kaum noch vinifiziert. Die Reben pflanzte Juliens Vater im Jahr 2000, und der Champagner verbindet Fülle mit einer feinen, fast luftigen Frische, die ihn deutlich von Chardonnay unterscheidet. **Les Côtes** aus 100% Pinot Gris ist eine weitere Besonderheit und zählt zu den wenigen reinsortigen Champagnern dieser Rebsorte überhaupt. Er zeigt eine besondere Dichte und Textur, die ihn von den anderen Cuvées abhebt und ihm eine fast burgundische Fülle verleiht.

**Chantemerle** aus Pinot Noir ist der klassische Blanc de Noirs des Hauses, geprägt von reifen Fruchtaromen und einer geschmeidigen Struktur. Die Lage bringt Trauben mit einer seidige Fülle und straffer mineralischer Struktur hervor. Der Millésime Blanc de Noirs wird mit einem Teil im Holz ausgebaut und erhält dadurch zusätzliche Komplexität und Tiefe. Das Fass verleiht dem Wein eine cremige Textur und erweitert das Aromenspektrum, ohne die klare Handschrift des Pinot Noir zu überdecken. Chantemerle Gourmandise Rosé schließlich entsteht durch die Zugabe von 10% als Rotwein gekelterten Pinot Noirs (Rosé d'Assemblage) und verbindet die Kraft dieser roten Rebsorte mit der Frische und Lebendigkeit eines Rosé. Der Name verspricht nicht zu viel, denn dieser Champagner zeigt eine verlockende Fülle, die dennoch von einer lebendigen Spannung getragen wird.

Neben Juliens Champagnern produziert Karine Prélat elegante **Coteaux Champenois** aus ihren Familienparzellen in Les Riceys, die als stille Weine einen weiteren Blick auf das Potenzial der Region erlauben und die wir ebenfalls im Sortiment führen.

| | |
|---|---|
| **Winzer** | Julien Prélat |
| **Ort** | Celles-sur-Ource, Côte des Bar |
| **Weinberg** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |
| **Keller** | moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern |
| **Größe** | 3 Hektar, 30.000 Flaschen |