FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE SOLERA
EXTRA BRUT

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

AROMEN

Aprikose
Apfelschale
Weiße Blüten
Gebäck
Brioche
Kalkstein
Pilze
Waldboden

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

milde Säure
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2014 bis 2008
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	100% Reserveweine
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	5/5

Champagne Solera extra brut von Nathalie Falmet kommt ganz ohne Zucker aus und ist damit eigentlich ein konchentrockener brut nature. Aufgrund seiner intensiven Frucht, seines kräftigen Körpers und seiner recht weichen Säure wirkt der herrliche Champagner aber sehr rund und zugänglich. Dies verdankt er auch seinem hohen Meunier Anteil von 50% (plus 50% Pinot Noir) und seiner südlichen und damit wärmeren Herkunft in Côte des Bar. Die Weine stammen aus den Jahren 2008 bis 2014 und werden in einem großen Edelstahltank aufbewahrt. Jedes Jahr entnimmt Nathalie einen Anteil an Wein für die zweite Gärung und füllt den Tank dann wieder mit Wein des aktuellen Jahres auf. Dieses Verfahren des pernanenten Verschneidens gibt dem Champagner auch seinen Namen: Solera.

FALMET, NATHALIE

Champagne Nathalie Falmet

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 Nathalie Falmet?

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 Etikett steht immer ein Vigneron und es ist wichtig, sie nicht getrennt zu betrachten." sagt Natalie dazu selbst. Und wir können das so unterschreiben, denn ihre Champagner transportieren nicht nur die besondere Typizität der Böden, sondern geben auch ihre Persönlichkeit wieder. Sie spielen sehr gekonnt mit Balance, Kraft, Eleganz und sind ein klarer Ausdruck der eigenen Terroirs. Einfach großartig!

Die Champagner

Alle Champagner von Nathalie Falmet tragen eine klare Handschrift. Sie sind individuell, präzise und strukturiert, einen Hauch mineralisch-salzig und das Ganze mit Länge und Tiefgang. Den Einstieg ins Sortiment bildet ihr Champagner brut, der aus 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 20% Reserveweinen besteht. Im Edelstahl ausgebaut und mit einer Dosage von 4 bis 5 Gramm ein wunderbar zugänglicher Champagner, der aber nie langweilig wird! Es ist auch der einzige Champagner mit Reserveweinen. Alle anderen kommen ohne aus und sind somit Jahrgangschampagner, was Natalie aber nicht so in den Vordergrund stellt. Denn trotz der Jahrgangsunterschiede sind sie durch eine gewisse Beständigkeit und somit auch einem Wiedererkennungswert geprägt.
Der Brut Nature zeigt dann schon sehr eindrücklich, in welche Richtung es weiter geht. 100% Pinot Noir vom Weinberg Le Val Cornet, mit viel reifer Frucht, frisch und lebendig, mit feiner pointierter Mineralität. Die Cuvée Le Val Cornet aus der gleichen Lage ist noch würziger, intensiver, leicht rauchig und kraftvoll im Mund. Sie wurde zu jeweils 50% aus Pinot Noir und Meunier gekeltert und ist der einzige von Natalies Champagner, der zu 50% im 350 Liter-Tonneaux ausgebaut wird. Daher auch die Intensität und Würzigkeit.
Ergänzt wird das Sortiment in kleineren Mengen von der ZH-Serie, die aus den entsprechend nummerierten Kleinstparzellen stammt und somit noch spezifischer die Mikroterroirs wiedergibt. Außerdem der Terra Blanc de Blanc extra brut, den Nathalie in einer 800 Liter-Amphore produziert, sowie den Solera extra brut, der aus der 2008 gestarteten réserve perpétuelle hergestellt wird. Er ist quasi die Essenz des Weinguts, der all die Jahrgänge fast von Anfang an in sich vereint. Alle Champagner sind insgesamt sehr niedrig mit einer Dosage von 0 bis 5 Gramm dosiert und somit ein purer Ausdruck von Nathalie Falmets Arbeit.

Weinberg & Keller

Die Weinberge der Champagne Nathalie Faltet befinden sich überwiegend in Rouvres-les-Vignes, darunter auch die Lage Le Val Cornet und Val Dron. Sie sind aufgeteilt in 2 ha Pinot Noir, 1 ha Menuier und 0,5 ha Chardonnay. Nathalie bewirtschaftet sie naturnah mit integrierten Anbaumethoden. Ihr Weingut ist HVE zertifiziert. HVE bedeutet übersetzt „Hoher Umweltwert". Das HVE-System benennt und fördert landwirtschaftliche Praktiken, die zu mehr Umweltschutz beitragen, wie etwa die Erhöhung der Biodiversität in den Weinbergen oder die Erhaltung von Wasserressourcen. Die Weinbergsböden an der Côte des Bar ähneln denen des benachbarten Chablis sehr. Sprich, sie sind stark geprägt von Lehm- und Kalkböden mit fossilen Einschlüssen. Nathalie Falmet möchte eben diese besondere Typizität der Böden in ihre Champagner transportieren.
Die Cuvées werden überwiegend im Edelstahl ausgebaut. Nur die Cuvée Val Cornet mit dem Tonneaux (350l) und die Cuvée Terra mit der Amphore (800l) bilden hier eine Ausnahme. Die Gärung läuft spontan, aber temperaturreguliert bei 18 bis 20 Grad ab, alle Weine durchlaufen den biologischen Säureabbau. Das Hefelager für die Cuvée brut und brut nature liegt bei 30 Monaten, Le Val Cornet und die ZH-Serie 50 Monate, die Cuvée Terra sogar bei 80 Monaten. Nathalie verzichtet auf Filtration und Schönung, bei der Abfüllung im März wird nur minimal geschwefelt.