FALMET, NATHALIE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE VAL CORNET
BLANC DE NOIRS BRUT 2017

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

Grapefruit
Roter Apfel
Apfelschale
Mirabelle
Aprikose
Kreide
Karamell / Toffee
Brioche
Haselnuss

STIL

milde Säure
finessenreich
körperreich

TYP

Blanc de Noirs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Einzellage Val Cornet
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	94/100
Eichelmann	5/5
Wine Enthusiast	93/100
Bettane & Desseauve	92/100

Champagne Blanc de Noirs extra brut Val Cornet von Nathalie Falmet ist ein Meisterwerk! Der Champagner beeindruckt mit großer Intensität, überwältigender Komplexität, ausgesprochen langer Nachhaltigkeit und monumentaler Reife. Es ist ein Champagner, den man zu den großen Weinen zählen muss. Pinot Noir und Meunier im Edelstahltank ausgebaut harmonieren hier perfekt und vereinen sich in Weichheit, Intensität und Größe. Allein getrunken ist Val Cornet ein Ereignis. Zu kräftigen arabischen Speisen, Gerichten mit Sahnesoßen, Schalentieren oder Gratiniertem wird er unvergesslich. Schade, aber auch verständlich, dass es davon so wenig Flaschen gibt.

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.