

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES REINES 2020



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Orangenschale  
Reife Birne  
Gelber Apfel  
Weißer Pfirsich  
Brioche  
Haselnuss  
Vanille

## TYP

im Holz ausgebaut  
Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
12 bis 14°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

zugänglich  
feine Holznote  
körperreich



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2020  
Einzellagen Les Reines  
in Celles-sur-Ource  
2007 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Alter der Reben**  
**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
36 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**

0 Gramm / Liter  
März 2024

**Jahresproduktion**

1.470 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

91/100

Der Champagner Les Reines stammt aus Celles-sur-Ource, einem Dorf tief im Süden der Champagne an der Côte des Bar, wo Julien Prélat und seine Frau Karine ein über mehrere Generationen gewachsenes Weingut führen. Als Récoltant-Manipulant verfolgen sie ein klares Prinzip und keltern jede Cuvée aus einer einzigen Lage, einem Jahrgang und einer Rebsorte, ohne zu verschneiden. Les Reines ist reiner Chardonnay von reifen Reben und trägt den Vornamen von Juliens Urgroßmutter. Den Maßstab setzt der Nachbar und Freund Cédric Bouchard, dessen kompromisslose Lagenarbeit bei Julien spürbar nachwirkt.

Die Böden hier bestehen aus Kimmeridge-Kalkmergel, durchsetzt mit fossilen Austernschalen, geologisch näher an Chablis als an der nördlichen Champagne. Genau daraus zieht der Wein seine salzige Mineralität. Julien arbeitet naturnah, bearbeitet die Böden von Hand und verzichtet auf Herbizide. Der Chardonnay vergärt in gebrauchten Burgunderfässern, die ihm Struktur geben, ohne ihn mit Holz zu überlagern. Anschließend reift Les Reines rund drei Jahre auf der Hefe und kommt ganz ohne Dosage als Brut Nature auf die Flasche. So bleibt die salzig-mineralische Frische erhalten, die diesen Stil prägt.

In der Nase zeigen sich Orangen- und Zitruschale neben weißem Obst und Birne, dazu Vanille und eine feine süße Würze. Mit etwas Luft kommen Noten von Brioche und Butter hinzu, später eine balsamisch-würzige Tiefe. Am Gaumen wirkt er seidig und cremig und bleibt zugleich straff und präzise, getragen von frischer Säure und der salzigen Mineralität des Bodens. Ein feiner, gut eingebundener Holzton begleitet den langen Abgang. Noch jung, lässt dieser Brut Nature klar erkennen, dass ihm Zeit auf der Flasche zugutekommt.

# 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 seidigen 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 gekelternen 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.

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