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

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

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	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Einzellagen Les Reines in Celles-sur-Ource
Alter der Reben	2007 gepflanzt
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	36 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	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 Zitrusschale 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 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