

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE GRIS EXTRA BRUT LES CÔTES – PINOT GRIS 2021



## 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

Honig  
Orangenschale  
Himbeere  
Brioche  
Gelber Apfel  
Quitte  
Haselnuss  
Karamell  
Weißer Pfeffer

## TYP

zum Aperitif  
im Holz ausgebaut  
für Nerds  
für Fortgeschrittene  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Gris /  
Grauburgunder / Pinot  
Grigio (100%)  
2021

### Jahrgänge Weinberg

Einzellagen Les Côtes in  
Celles-sur-Ource  
2017 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Alter der Reben Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein  
24 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

### Jahresproduktion

1.586 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

91/100

Der Champagner Blanc de Gris extra brut von Julien Prélat ist eine absolute Besonderheit. Es ist einer der ganz wenigen Champagner, die aus 100% Pinot Gris bestehen. Lediglich zwei bis drei weitere gibt es davon in der gesamten Champagne! Neben den etablierten Reben Chardonnay, Meunier und Pinot Noir gibt es in der Champagne vier weitere Reben, die zusammen aber deutlich weniger als 1% der gesamten Rebfläche ausmachen. Pinot Blanc ist dabei noch am häufigsten anzutreffen. Petit Meslier, Arbanne und Formenteau, der auch Pinot Gris genannt wird, sind absolute Exoten. Das Wenige an Wein wird meist mit den gängigen Reben verschnitten. Julien verfügt über ein paar Rebstöcke von Pinot Gris und hat sich entschlossen, aus dem Wein einen eigenständigen Champagner zu kreieren. Gerade mal 1.600 Flaschen hat er aus dem Jahr 2020 erzeugt. Wir sind überaus glücklich, einige Flaschen davon zugeteilt bekommen zu haben und Ihnen dieses Unikat präsentieren zu können.

Viel Freude mit diesem einzigartigen Champagner!