

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



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
Gelber Apfel
Aprikose
Quitte
Weiße Blüten
Mandel
Brioche
Rauch

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

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

Jahresproduktion

1.586 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Eine echte Seltenheit ist der Champagner Les Côtes von Julien Prélat. Er entsteht reinsortig aus Pinot Gris, der in der Champagne Fromenteau heißt und zu den fast vergessenen Rebsorten der Region zählt. Die Trauben stammen von einer Einzellage im oberen Hangbereich nahe Celles-sur-Ource an der Côte des Bar, deren Reben erst 2017 gepflanzt wurden. Wie alle Gewächse des Hauses ist dieser Champagner sortenrein, lagenrein und aus einem einzigen Jahr gekeltert. Julien führt das Familienweingut in vierter Generation gemeinsam mit Karine und erzeugt durchwegs eigenständige Cuvées, jede ein Porträt ihrer Rebsorte.

Der Untergrund besteht aus Kimmeridge-Kalk und Mergel, durchsetzt von versteinerten Meeresmuscheln, wie man sie auch im nahen Chablis kennt. Die Reben stehen mit nordwestlicher Ausrichtung im oberen Hangbereich, was der spät reifenden Sorte ihre Frische bewahrt. Julien arbeitet naturnah und greift im Weinberg wie im Keller so wenig wie möglich ein. Der Most vergärt in kleinen Edelstahltanks, der biologische Säureabbau läuft vollständig durch. Danach reift der Champagner rund zwei Jahre auf der Hefe und kommt extra brut mit nur knapper Dosage auf die Flasche, sodass die Sorte unverfälscht zur Geltung kommt.

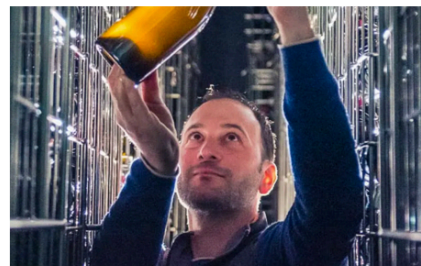
In der Nase zeigt der Champagner gelbe und exotische Früchte, einen Anklang von Aprikose und einen feinen floralen Ton, dazu eine dezente Würze und einen Hauch Rauch. Am Gaumen gilt er als der dichteste und konzentrierteste im Sortiment des Hauses, mit cremiger Textur und spürbarem Druck. Heller Apfel, eine Mandelnote und feine Salzigkeit treffen auf eine klare, tragende Säure. Der Abgang bleibt fein und lang. So macht Les Côtes erlebbar, was eine fast verschwundene Rebsorte an der Côte des Bar zu leisten vermag.

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.

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 Edeltanks und Holzfässern
Größe	3 Hektar, 30.000 Flaschen