PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE LA LEMBLEE
BLANC DE BLANCS PINOT BLANC EXTRA BRUT 2019

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

Weißer Pfirsich
Gruene Birne
Grapefruit
Zitrone
Kräuter
Haselnuss
Brioche
Toast
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

zugänglich
milde Säure

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage La Lemblée in Celles-sur-Ource
Alter der Reben	2000 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	48 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2024
Jahresproduktion	1.124 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

Reinsortiger Pinot Blanc gehört in der Champagne zu den großen Seltenheiten, und genau daraus entsteht der Champagner La Lemblée von Julien Prélat. Die Trauben wachsen in einer Einzellage gleichen Namens in Celles-sur-Ource an der Côte des Bar, wo Juliens Vater die Reben einst pflanzte. Julien war der Erste seiner Familie, der nicht mehr alle Trauben an die großen Häuser verkaufte, sondern eigenen Champagner erzeugte. Dabei folgt er einem klaren Prinzip: eine Rebsorte, eine Lage, ein Jahrgang, ganz ohne Assemblage und ohne Reserveweine.

Die Böden sind Kimmeridge-Kalkmergel, wie man ihn auch im nahen Chablis findet, durchsetzt mit fossilen Muschelschalen, die für eine salzig-kalkige Spannung und feine Mineralität sorgen. Diese südliche Ecke der Champagne bringt mehr Fülle hervor als die kreidegeprägten Lagen weiter nördlich. Im Weinberg arbeitet Julien naturnah und greift auch im Keller nur wenig ein. La Lemblée reift teils im Stahltank, teils im Holzfass, durchläuft den biologischen Säureabbau und reift rund vier Jahre auf der Hefe, ehe der Champagner knapp dosiert als Extra Brut auf die Flasche kommt.

In der Nase öffnen sich Aromen von heller Frucht wie Birne und weißem Pfirsich, dazu frische Haselnuss und ein zarter Toastton aus dem ausgedehnten Hefelager. Am Gaumen ist der Champagner voll und weinähnlich, mit einer cremigen, den Mund ausfüllenden Textur und einer subtilen Kräuterwürze, die der Pinot Blanc beisteuert. Zum Abschluss bleibt eine salzig-mineralische Frische, die den Körper auffängt. Das ist kein schlanker Aperitif-Stil, sondern ein ruhiger, herkunftsbetonter Champagner, dessen reinsortiger Pinot Blanc aus einer einzigen Lage in dieser Form kaum ein zweites Mal zu finden ist.

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