

# DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### LA TUILERIE 2019



#### 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

Kreide  
Grapefruit  
Orangenschale  
Kandierte Früchte  
Aprikose  
Holz  
Kräuter

#### TYP

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
Essensbegleiter  
ohne biolog. Säureabbau

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

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

Chardonnay (100%)  
2019  
Einzellage La Tuilerie in  
Vandières  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Anbau**

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

kein Reservewein  
44 Monate  
0 Gramm / Liter  
Januar 2024

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen**  
**Eichelmann**

96/100  
4/5

Der Champagner La Tuilerie von Flavien Nowack ist eine Hommage an seinen Opa Fernand Nowack. Er hat auf diesem Grundstück, das früher zum Trocknen der Dachziegel der Nowack-Manufaktur genutzt wurde, Reben gepflanzt und wurde Rebzüchter. Die Lage Tuilerie in Vandières ist nach Südwesten ausgerichtet und befindet sich am unteren Hang eines Sand- und Kalksteinhügels, welcher auf einer dünnen Mergelschicht liegt.

Der Chardonnay wurde nach der langsamen, spontanen Gärung in Eichenfässern ausgebaut. Der biologische Säureabbau wurde teilweise durchgeführt. Auf Filtration und Stabilisation wurde verzichtet. Für die zweite Gärung hat Flavien bei der sehr späten Tirage im September statt Zucker Traubensaft der neuen Ernte genommen. Damit verzichtet er einerseits auf das Hilfsmittel Zucker und verwendet seine eigene Süße aus den Trauben und zum anderen senkt er durch die Zugabe des unkonzentrierten Saftes den Alkoholgehalt des gesamten Champagners, sodass dieser leichtfüßiger und frischer wird.

Der Champagner "La Tuilerie" bietet großes Kino. Er ist voller Spannung und Lebendigkeit, tiefgründig und verspielt, gradlinig und markant. Es ist ein Spitzenchampagner, der in bester Erinnerung bleibt!

PS: auf dem Etikett gibt Flavien über und unter dem Namen die Koordinaten des Weinbergs an:

49°06'29.6"N

3°43'48.0"E