

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT PRESLE 2022



## 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

Zitrone  
Grapefruit  
Getoastetes Brot  
Aprikose  
Gruene Birne  
Karamell  
Quitte  
Brioche  
Weiße Blüten

## TYP

Blanc de Blancs  
Einzellage  
für Einsteiger  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

finessenreich  
leicht



## WEINBAU

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

Chardonnay (100%)  
2022  
Einzellage Presle in  
Celles-sur-Ource  
**Alter der Reben**  
**Anbau**  
2007 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Alter der Reben**  
**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
24 Monate  
4 Gramm / Liter  
März 2024  
6.700 Flaschen

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**  
**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100

Champagne Blanc de Blancs extra brut Presle ist ein Chardonnay Champagner von der nach Süd-Osten geneigten Einzellage Presle in Celles-sur-Ource. Der karge Boden ist von fossilen Kalksteinen aus dem Kimmeridge-Zeitalter geprägt. Die 2007 gepflanzten Reben bringen Trauben von hoher Reife, Frische und ausgeprägter Intensität hervor.

Julien arbeitet naturnah und verzichtet konsequent auf Insektizide und Unkrautvernichter. Die Trauben erntet er bei einer verhältnismäßig hohen Reife, vergärt sie mit seiner Kellerhefe spontan und baut den Grundwein in kleinen Edelstahltanks aus.

Somit entsteht ein sehr ausdrucksstarker und frischer Blanc de Blancs Champagner mit Tiefe, einer festen Struktur, Biss und verführerischer Weichheit.

# 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.

## 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



## 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.

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.

<b>Winzer</b>	Julien Prélat
<b>Ort</b>	Celles-sur-Ource, Côte des Bar
<b>Weinberg</b>	Haut Valeur Environnementale (HVE)
<b>Keller</b>	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edeltanks und Holzfässern
<b>Größe</b>	3 Hektar, 30.000 Flaschen