

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CUVÉE VAL MORÉ 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

Getrocknete Aprikose
Erdbeere
Aprikose
Mirabelle
Schwarzer Pfeffer
Mandel
Brioche
Hefe
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
Jahrgangschampagner
ohne biolog. Säureabbau
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Val Moré in
Bar sur Seine
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

Lagerung

kein Reserveweine
48 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

3 Gramm / Liter
Juli 2024

2.100 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

Der Champagner Val Moré von Champagne La Borderie an der Côte des Bar ist ein Blanc de Noirs Millésime Champagner, der den Namen seiner Einzellage in Bar sur Seine trägt. Er besteht aus 100% Pinot Noir Trauben aus dem Jahr 2019. 95 Prozent der Trauben wurden dabei im Edeltank (mit biologischem Säureabbau) und 5 Prozent in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Anschließend reift der Champagner für knapp 4 Jahre auf der Hefe. Dadurch entsteht ein sehr kraftvoller Champagner, der dennoch frisch, elegant und sehr geradlinig ist. Und extrem mineralisch! Die Aromen sind ein üppiges Potpourri an reifem gelben Steinobst, würzig-nussigen Noten mit einem Hauch Pfeffer, ergänzt von Toast, Hefe und Kalkstein. Am Gaumen begeistert wieder die für La Borderie typische seidig-feine Mousse. Sie gibt dem Champagner seine Eleganz und bringt alles spielerisch in Einklang. Das Finale lang und mineralisch-salzig. Ein Champagner, der sowohl Einsteiger als auch fortgeschrittenen Freude bereitet und wunderbar von mittel kräftigen Gerichten mit Kürbis, Pilzen und Fisch begleitet wird. Denn so schnell wird dem Champagner nichts die Show stehlen, da können Sie ihn auch gleich in den Mittelpunkt stellen!