PRÉLAT, KARINE, CÔTE DES BAR
COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE
FONTAINE DIEU 2022

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

Himbeere
Schwarze Kirsche
Brombeere
Marmeladig
Karamell
Rauch

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Weinberg	Einzellage Fontaine Dieu
Alter der Reben	1987 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Jahresproduktion	617

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

PRÉLAT, KARINE

Karine Prélat

Über Jahre hat Karine Prélat im Hintergrund mitgeholfen, den Champagner-Betrieb aufzubauen, den ihr Mann Julien im Jahr 2000 in Les Riceys gegründet hatte. Les Riceys liegt im Süden der Champagne, an der Grenze zum Burgund, ein Stück Côte des Bar, in dem die Rebsorte Pinot Noir zu Hause ist. Bekannt ist der Ort neben dem Schaumwein vor allem für eine Seltenheit: Den **Rosé des Riceys**, einen reinsortigen Stillwein aus Pinot Noir, der nur in guten Jahren überhaupt entsteht. Etwas Eigenes hatte Karine zunächst nicht im Sinn, bis sie 2019 von ihren Eltern zwei kleine Parzellen in Les Riceys erbte, deren Trauben bis dahin an andere Häuser verkauft worden waren. Sie entschied sich, mit ihnen einen anderen Weg zu gehen, und brachte im Folgejahr ihre ersten eigenen Weine auf den Markt. Drei **Coteaux Champenois**, also Stillweine aus der Champagne, die das Champagber-Sortiment ihres Mannes auf eigene Weise ergänzen und Karine zugleich eine ganz eigene Stimme geben.

3 Cépages vereint Pinot Blanc, Petit Meslier und Chardonnay zu gleichen Teilen und reift im Betonei, das den Wein klar prägt, ohne ihn glatt zu machen. **Fontaine Dieu** entsteht reinsortig aus Pinot Noir und reift im Burgunderfass, ein ruhiger, ernsthafter Rotwein mit feinem Druck. Aus derselben Rebsorte stammt **Rosé des Riceys – La Sourde**, der im Edelstahl reift und seine kühle Klarheit unterstreicht. Karine arbeitet biologisch und greift im Keller so wenig wie möglich ein. Spontanvergärung, Reife auf der Feinhefe, weder Filtration noch Schönung. Die ältesten Reben stehen seit 1971 im Boden, und nur die besten Trauben gehen in die Cuvées. Die Mengen bleiben überschaubar, doch jede Flasche zeigt eine erkennbare Handschrift.

Die Champagner von Julien Prélat finden Sie hier.