

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT CHANTEMERLE GOURMANDISE 2023



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

Orangenschale
Himbeere
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Karamell
Weißer Pfeffer
Brotrinde

TYP

zum Aperitif
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2023

Jahrgänge Weinberg

Einzellagen
Chantemerle in Celles-
sur-Ource
1982 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

12 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2025

Jahresproduktion

1.970 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Champagne Rosé extra brut Gourmandise ist ein Rosé Champagner, dessen Pinot Noir Trauben aus der Einzellage Chantemerle in Celles sur Ource stammen. Durch die südöstliche Ausrichtung und den kalkhaltigen Boden reifen die Trauben sehr gut aus und erhalten eine hohe Aromenkonzentration. Obwohl in dem Champagner nur Pinot Noir enthalten ist, handelt es sich um eine Assemblage, also um einen Verschnitt aus Weißweißwein (90%) von Pinot Noir und 10% Rotwein, der auch Coteaux Champenois Rouge genannt wird. So wird der Großteil der Roséchampagner hergestellt. Alternativ nimmt man nur rote Trauben und lässt sie wenige Stunden mit den Schalen in Kontakt, so dass nur ein kleiner Teil der Farbe extrahiert wird. Die Champagner nennt man dann Rosé-Saignée oder Macération. Da das Verfahren eine höhere Aufmerksamkeit und perfekt reife und gesunde Trauben erfordert, kommt es in der Champagne seltener zum Einsatz. Roséchampagner ist intensiv und kraftvoll. Er hinterlässt ein strukturiertes Mundgefühl und ist dabei sehr saftig, was durch die recht geringe, aber erkennbare Dosage von 4 Gramm pro Liter unterstützt wird.

CHAMPAGNE JULIEN PRÉLAT

großartige Terroir-Porträts mit Schmelz und Ausdrucksstärke

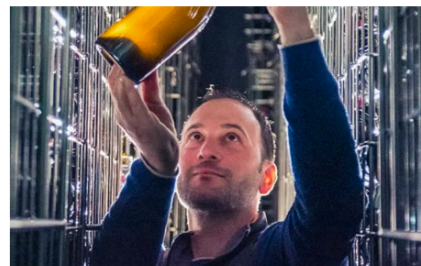
Ein Jahr, eine Lage, eine Traube – Julien Prélats Champagner folgen einem konsequenten Prinzip, das jede Assemblage ausschließt. Keine Reserveweine, keine Verschnitte. Was entsteht, sind Champagner von außergewöhnlicher Klarheit, die mineralische Spannung mit seidiger, burgundischer Textur verbinden. 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.

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 Edeltanks und Holzfässern
Größe	3 Hektar, 30.000 Flaschen