PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE CHANTEMERLE
BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2024

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
Orangenschale
Honig
Brioche
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Karamell
Brotrinde

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2024
Weinberg	Einzellagen Chantemerle in Celles-sur-Ource
Alter der Reben	1982 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2026
Jahresproduktion	5.370 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

Der Blanc de Noirs Chantemerle von Julien Prélat stammt aus der gleichnamigen Einzellage in Celles-sur-Ource, einem südlich gelegenen Ort in der Côte des Bar, wo Pinot Noir die dominierende Rebsorte ist und auf kalkhaltigen Böden zu besonderer Reife gelangt. Der junge Winzer mit klarer Vision hat sich dem Prinzip „eine Rebsorte, ein Weinberg, ein Jahrgang" verschrieben und verzichtet bewusst auf Verschnitte verschiedener Lagen oder Jahrgänge. Mit diesem kompromisslosen Ansatz erzeugt er charaktervolle Einzellagenchampagner von besonderer Eigenständigkeit und Tiefe, die das spezifische Terroir seiner wenigen Parzellen klar zum Ausdruck bringen. Seine Weinberge bewirtschaftet er mit großer Sorgfalt und Geduld, immer mit dem Ziel, reife und gesunde Trauben zu ernten, die die Identität des Weinbergs authentisch widerspiegeln.

Die Parzelle Chantemerle liegt an der Côte des Bar, wo kalkhaltige Böden mit hohem Tonanteil und ein kontinental geprägtes Klima mit warmen Sommern optimale Bedingungen für Pinot Noir bieten. Julien arbeitet konsequent biologisch und verzichtet auf synthetische Pflanzenschutzmittel und Herbizide, um die natürliche Balance im Weinberg zu erhalten und das Bodenleben zu fördern. Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt von Hand gelesen und schonend in ganzen Trauben gepresst, um eine klare, reine Mostqualität zu gewährleisten. Der Ausbau erfolgt ohne biologischen Säureabbau, um die natürliche Frische und innere Spannung des Weins zu bewahren und die Fruchtklarheit nicht zu verlieren. Nach der Flaschengärung reift der Champagner etwa zwei Jahre auf der Hefe, was ihm Komplexität und eine cremige Textur verleiht, bevor er mit einer zurückhaltenden Dosage als Extra Brut abgefüllt wird, die seine natürliche Kraft und Reife nicht überdeckt.

In der Nase entfaltet sich eine üppige Aromatik reifer gelber Früchte wie Mirabellen und Quitte und roter Beeren, begleitet von feinen Noten gerösteter Haselnüsse und einem Hauch von Brioche. Am Gaumen zeigt sich der Champagner kraftvoll und rund, mit einer cremigen Textur, die von feiner Kohlensäure getragen wird. Die Struktur ist dabei klar und präzise, mit einer lebendigen Säure, die dem Wein Spannung verleiht, ohne seine Fülle zu beeinträchtigen. Mineralische Nuancen ziehen sich durch den mittleren Gaumen und münden in einen langen, eindrucksvollen Abgang, der von reifer Frucht und einer zarten Würze geprägt ist. Dieser Champagner ist ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie Pinot Noir an der Côte des Bar seine ganz eigene, kraftvolle Ausdrucksform findet und dabei sowohl Opulenz als auch Eleganz, Reife und Lebendigkeit in sich vereint. Ein Champagner, der Persönlichkeit besitzt und zeigt, welches Potenzial in konsequent umgesetzter Einzellagenphilosophie steckt.

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.

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.

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 seidige 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 gekelterten Pinot Noirs (Rosé d'Assemblage) und 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 Edelstahltanks und Holzfässern
Größe	3 Hektar, 30.000 Flaschen