PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE PRESLE
BLANC DE BLANCS 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

Orangenschale
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Grüner Apfel
Rose
Weiße Blüte
Haselnuss
Brioche
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
Einzellage
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2024
Weinberg	Einzellage Presle in Celles-sur-Ource
Alter der Reben	2007 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	4.382 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

Aus dem äußersten Süden der Champagne stammt Presle, ein reinsortiger Blanc de Blancs aus Chardonnay. Seine Heimat ist Celles-sur-Ource an der Côte des Bar, geografisch näher an Chablis als am Kernland der Champagne. Champagne Julien Prélat keltert ihn aus einer einzigen Lage, deren 2007 gepflanzte Reben tief in fossilreichem Untergrund wurzeln. Julien und seine Frau Karine folgen einem klaren Prinzip: ein Jahrgang, eine Lage, eine Rebsorte, ohne Reserveweine. Die Einzellage liegt im Dorf von Cédric Bouchard, dem berühmten Nachbarn und Mentor Juliens.

Der Untergrund besteht aus Kalk- und Mergelböden aus dem Kimmeridgium, durchsetzt mit versteinerten Meeresfossilien, wie man sie aus dem nahen Chablis kennt. Die nach Südosten ausgerichtete Lage bringt reife, aber straffe Trauben hervor. Julien arbeitet naturnah, verzichtet konsequent auf Herbizide und Pestizide und liest spät, wenn die Frucht ihre volle Reife erreicht hat. Vergoren wird spontan mit der hauseigenen Kellerhefe, der Ausbau erfolgt in kleinen Edelstahltanks ohne Holz. Anschließend reift Presle rund zwei Jahre auf der Hefe und kommt mit minimaler Dosage als Extra Brut auf die Flasche.

In der Nase wirkt der Champagner präzise und klar, mit Zitrusnoten von Grapefruit und Orangenzeste, dazu weißes Kernobst, ein Hauch Rose und feine Anklänge von Sahne und Haselnuss. Am Gaumen führt eine straffe, salzig-mineralische Linie, getragen von einer feinen, cremigen Textur und lebendiger Frische. Der Abgang bleibt klar und geradlinig. Mit etwas wird er breiter und weiniger, eine Eigenschaft, welche die Weine der Côte des Bar auszeichnet. So zeigt sich, wie unmittelbar diese eine Lage in der Flasche sprechen kann.

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