

**JÉRÔME BLIN**  
**Le Champs de l'Epinette (2019)**  
**Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Jérôme Blin</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	9'500 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein sogenannter Blanc de Noirs aus 100% Pinot Noir, aus dem Jahrgang 2019. Der Grundwein reift teils im Holz, auf den biologischen Säure Abbau wurde verzichtet. Degorgiert wurde nach 25 Monaten Hefelager. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Beeren, reifem Apfel, Granatapfel und Zitrusfrüchten, würzig unterlegt mit Noten von Biskuits, Kirschkernen und Tabak, dazu ein fein mineralischer Touch. Am Gaumen mit gutem Druck, saftiger Frucht, wiederum dezent jodiger Mineralik und einer lebendigen Säure Struktur.

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Begleiter zu geblämmter Makrele mit Gurke und Apfel, oder zu gegrilltem Kürbis mit Apfel Balsamico und würziger Sauercreme, aber auch zu Geflügel, dazu Taboulé mit Granatapfelkernen.

### **Produzent**

---

Die Familie Blin betreibt Weinbau im Vallée de la Marne seit dem 17. Jahrhundert. Jérôme Blin beschließt nach seinem Studium der Agrar- und Lebensmitteltechnik, wegen gesundheitlichen Problemen seines Vaters, auf das Weingut zurückzukehren. Ganz selbstverständlich verpflichtet er sich 2010 zur Zertifizierung im Biolandbau.

Seit 2018 arbeitet Jérôme nun vermehrt auch nach biodynamischen Grundlagen, mit großem Respekt gegenüber Natur und Umwelt. - „Das Land gehört nicht uns, wir erben das Land nicht von unseren Vorfahren, wir leihen es nur von unseren Kindern!“ - sagt er selbst und man sieht dabei in seinen Augen ehrliche Leidenschaft und auch Demut.

Rund 6 ha bewirtschaftet Jérôme heute, wovon er jedoch nur gut 10% für seine eigenen Champagner nutzt. So beträgt seine Jahresproduktion lediglich etwa 7'000-10'000 Flaschen. Meunier spielt dabei die Hauptrolle, mit

ca. 70% der Rebfläche, der Rest ist rund hälftig Chardonnay und Pinot Noir.

Alle Parzellen werden separat vinifiziert. Leidenschaft zeigt sich auch hier, aber immer in Balance. Positive, penible Akribie für einzelne Details, in Verbindung mit geringstmöglicher Intervention.

Jérôme - obwohl kräftig gebaut und sogar etwas rustikal wirkend - zeigt dabei eine sehr zarte Hand, die alle seine Champagner im Glas kennzeichnen.