JÉRÔME PRÉVOST
La Closerie Les Beguines (2017)
Extra Brut AC

Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Jérôme Prévost**
Traubensorten:	Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	13000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Rassige, straffe Struktur. Sehr konzentriert, noch jung, zeigt aber viel reife Frucht, Orangenzesten und rauchige Hefe Noten. Kraftvoll und zupackend mit feinster Adstringez und viel Potential.

Empfehlung

Kraftvoll, aber feingliedrig und unglaublich charaktervoll. So könnte man mit wenigen Worten die Champagner von La Closerie beschreiben. So zeigen sich Aromen von wilden Beeren, Pfirsich, Birnen und (Blut)Orangenschale, dazu Noten von getrockneten Mandel Blüten und nussig-rauchige Töne. Am Gaumen mit rassiger, straffer Struktur, muskulös und prägnant. Kraftvoll und zupackend mit rassiger Säure, feinster Adstringenz und viel Potenzial. Immer von einem einzigen Jahrgang stammend, jedoch nicht als Millesime deklariert, da die Weine zu jung sind, um sich dafür zu qualifizieren. Einige Jahre Alterung ist jedoch ratsam, da sie in der Jugend manchmal etwas sperrig wirken können.

Produzent

Jérôme Prévost hat einen Leitspruch, den er jedem Journalisten auf dem Weg mitgibt: „Ich habe mir die Lage nicht ausgesucht, sie hat mich gefunden. Und es ist nicht wichtig, wie schön der Boden ist, viel wichtiger ist, wie tief man gräbt. Soll heißen: Mag sein, dass Les Béguines nicht der beste Weingarten der Region ist. Aber: Ich keltere auf Les Béguines den besten Champagner der Gegend. Jérôme Prévost erbte die 8 km westlich von Reims liegende Familiendomaine (La Closerie) in Gueux im Jahre 1987 im Nordwesten der Champagne. Bevor er diese übernahm wurden die Trauben an Laurent Perrier verkauft. Von keinem geringeren als Anselme Selosse ermutigt und unterstützt begann er selber feinsten Schaumwein zu produzieren. Seine ersten Champagner erzeugte er in 1998. Die zusammenhängende

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch

Parzelle (Les Béguines) von 2 ha ist ausschließlich mit alten Meunier Reben bepflanzt und hat ein Durchschnittsalter von 40 Jahren. Die Weine sind gar nicht oder kaum dosiert. Prévost schafft es aus Meunier, der Traube die eigentlich mehr zur Abrundung von Champagner dient, einen Wein zu produzieren, der in seiner Eigenart und Qualität den Beweis bringt, dieser Rebsorte mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Das Motto von Jérôme: Ein einziger Ort, eine einzige Parzelle, eine einzige Rebsorte und ein einzigartiger Wein.