

JÉRÔME BLIN
La Haute Cirrière (deg. 21)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Jérôme Blin
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	9'500 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Reinsortiger Meunier von Lagen ausschliesslich aus Vincelles, mit Rebstöcken von 1972. Basis bildet dabei der Jahrgang 2018. Im Nasenbild zarte Aromen von saftigen Birnen, roten und gelben Pflaumen und Satsumas. Mit Luft rote Beeren zeigend, Amarena Kirschen, unterlegt mit floral-würzigen Noten von Mandelblüten, blühenden Kräutern und dezent Flieder. Am Gaumen stoffig, fordernd, mit Druck und guter Frische, dazu jodig-mineralische Kühle zeigend. Auch hier mit Luft immer mehr Frucht und Extrakt Süsse zeigend. NUR 807 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu verschiedenen Vorspeisen, etwa Carpaccio von Roter Bete, mit Birne, Mandel-Feta Crumble und altem Balsamico, oder zu gegrillten Radicchio mit Tahini. Toll auch zu Fischgerichten wie etwa Lachsfilet mit Dörrtomaten-Orangen-Panko Kruste oder zu Geflügel.

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.