

JÉRÔME BLIN
Octave (deg. 21)
Zero Dosage AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Jérôme Blin
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	9'500 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus den Lagen "Grand Rue" und "Feuillarde", der Ernte 2017, ausgebaut je hälftig im Stahltank und im Holzfass. In der Nase Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Pfirsichen, Orangen Chutney und Karambole, dazu fein mineralisch-würzige Kreide Noten und etwas frischer Ingwer. Am Gaumen gelbe Pflaumen Töne zeigend, wiederum würzig, mit guter Säure Struktur und fein salzigem Finale. NUR 900 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Wunderbarer Partner zu verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten, etwa Dorsch Filet an Noilly Prat Sauce, gebratene Jakobsmuscheln auf Orangen-Safran Sud oder Avocado-Räucheraal Tatar, aber auch toll zu einem schlotzigen Zitronenrisotto.

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.