

JÉRÔME BLIN
La Varoce (deg. 20)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Jérôme Blin
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	9'500 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Cuvée aus 80% Meunier und 20% Chardonnay, ausgebaut im Stahltank. Basis bildet mit 80% der Jahrgang 2017. Degorgiert wurde nach 29 Monaten Hefelager. In der Nase viel Meunier-Typizität zeigend, mit Aromen von Waldbeeren, saftigen Pflaumen und etwas Grenadine, dazu roter Apfel, aber auch feine Pfirsich- und Zitrusfrüchte Noten. Unterlegt mit Blüten Düften und einem zarten Mandel-Touch. Am Gaumen einladend, elegant, mit schönem Schmelz und guter Frische. NUR 2500 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Toller Champagner zum Aperitif mit Freunden, dazu noch ein paar Häppchen, etwa würzige "Gougères", Zucchini Quiche oder feine Tatar Brötchen, einfach perfekt. Toll aber auch zu leichten Vorspeisen, speziell mit Fisch.

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.