

JÉRÔME BLIN
Les Ports (deg.22)
Zero Dosage AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Jérôme Blin
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Petit Meslier, Pinot Blanc (Weissburgunder), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	9'500 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diese Cuvée stammen aus der Lage "Les Ports". Es ist ein sogenannter "Complantée", also sozusagen ein Gemischter Satz, da in dieser Parzelle nebst Meunier, mit einem Anteil von 90%, auch noch Petit Meslier, Pinot Blanc und Pinot Noir Reben stehen, die die restlichen 10% ausmachen. Jugendliches Nasenbild, mit Aromen von Zitronen Zesten, gelben Kirschen, Mirabellen und etwas Apfel, unterlegt mit fein würzigen Noten nach getrockneter Kamille und Rauch. Am Gaumen stoffig, zupackend und fordernd, zugleich frisch-fruchtig, saftig und würzig, mit dezenter Gerbstoff Struktur.

Empfehlung

Ein vielseitiger Speisenbegleiter, sowohl zu Fischgerichten und Meeresfrüchten, etwa gebratener Kabeljau mit Blumenkohl Püree und Weisswein-Kräuter Sauce oder Muschelsuppe, als auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

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.