

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



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Jérôme Blin
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	9'500 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Diese Cuvée besteht zu 80% aus Meunier und 20% Chardonnay, ausgebaut imahltank. Basis bildet mit 70% der Jahrgang 2016. Degorgiert wurde nach 36 Monaten Hefe Lager. Das Bouquet zeigt Aromen von Birnen, roten Beeren, Morellen und blühenden Wiesen Kräutern unterlegt von würzigen Noten nach gerösteten Nüssen und frischem Brotteig. Am Gaumen rund und ausgewogen, mit zart herber, trink-animierender Note im Finale. NUR 700 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Toll zum Apéro, aber auch ein toller Begleiter zu feinen Vorspeisen, etwa zart confierter Saibling mit Birnen-Fenchel Sud, oder einem Stunden-Ei mit Speck-Kartoffel Espuma und Nussbutter aber auch zu hellem Fleisch und 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.