

LA ROGERIE

Héroïne

Blanc de Blancs Extra Brut AC Champagne AC



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	La Rogerie
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l

Héroïne - die Heldin. Der fünfte und leider auch letzte Jahrgang dieses wunderbaren Blanc de Blancs aus Trauben ausschliesslich von Lagen der Grand Cru Gemeinde Avize. Degorgiert nach rund 76! Monaten Flaschenreife. In der Nase zeigen sich Aromen von Weinberg Pfirsich, Mirabellen, Birne und Zitrusfrüchten, dazu Blüten Düfte und zarte Nuss Töne, unterlegt mit fein jodig-mineralischen Kreide und Muschelschalen Noten. Am Gaumen wunderbar präzise und knackig, mit toller reifer Frucht und feinem Schmelz umrahmt, dabei viel Druck und wiederum eine packende, mineralische Frische zeigend. WIR SIND FROH UND STOLZ, UNS DIE LETZTEN FLASCHEN DIESER "PERLE" GESICHERT ZU HABEN!

Empfehlung

Ein wunderbar einladender Champagner zum Apéro, der mit seinem Schmelz und seiner Frische auch ein toller Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten ist, etwa zu saftigen Saiblingsfilet auf Lauch-Kartoffel Sauce, oder zu Tatar vom Kaisergranat mit Limettenabrieb. Aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

Produzent

Die jungen Winzer-Eheleute von La Rogerie, Justine Boxler und François Petit, die aus zwei langen Reihen etablierter Winzer stammen, sind wirklich etwas Besonderes. Justines Erbe reicht bis ins Jahr 1640 zurück! Ihr Familienweingut wurde im elsässischen Dorf Niedermorschwihr gegründet, wo sie auch heute noch wunderbare Weissweine keltern, die zu entdecken sich lohnen. Die Großeltern von François, auf der anderen Seite, bepflanzten bereits in den 1950er Jahren erste Lagen in der Grand Cru Gemeinde Avize, deren Weinlagen mit zu den begehrtesten der Region zählen. Bei einer so starken Weinbaulinie ist es kein Wunder, dass die Beiden in die Fußstapfen ihrer Familien getreten sind und La Rogerie im Jahr 2016 gründeten. Jedoch folgen sie Ihren eigenen Philosophien. So lehnen sie den Einsatz von Chemikalien und Pestiziden in der

Landwirtschaft ab und entschieden sich bewusst für einen Anbau nach biologischen Richtlinien. Pferd und Traktor wechseln sich beim Pflügen ab, um die Bodenstruktur zu stärken und die Artenvielfalt von Nützlingen zu schaffen. Eine natürliche Technik zum Beispiel, besteht darin, in jeder Reihe neben den Weinreben Gras und Kräuter zu pflanzen. Dies regt die Reben an, um Wasser zu konkurrieren und zwingt sie, ihre Wurzeln tiefer in den Boden zu graben. Wir freuen uns schon sehr die Entwicklungen mitzuverfolgen. Noch greifen sie für Ihre ersten Champagner hauptsächlich auf die qualitativ hochstehenden Weine von François` Vater zurück, die in Ihren Kellern Schlummern, sind dabei aber schon auf dem besten Weg sich ihren eigenen Namen in die Champagner-Geschichtsbücher einzuschreiben, indem sie Weine mit traditionellen Techniken kuratieren, diese aber an die innovative Arena der modernen Welt anpassen.