

## DOMAINE LES MONTS FOURNOIS

### Coteaux Champenois Blanc AC

### Les Monts Fournois



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Domaine Les Monts Fournois</b>
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 92

Die Chardonnay Trauben stammen von alten Reben, welche 1961 in der Domaine in Ludes gepflanzt wurden. Ausgebaut für zwei Jahre in Eichenfässern der Kûferei François Frères (ein Drittel neu). Abgefüllt wurde der Wein unfiltriert und per Gravitation im Mai 2024. In der Nase zeigt er sich noch mit feiner Reduktion. Darunter präsentieren sich Aromen von saftigen Limetten, reifem Apfel und einem zarten Papaya Touch, getragen von würzigen Barrique Noten und einer dezenten Jodigkeit. Am Gaumen mit grosszügigem, reif-fruchtigem Auftakt, elegant, mit feinem, gut stützendem Säure Nerv, fast etwas an einen "Saint-Aubin" erinnernd. NUR 1700 FLASCHEN PRODUZIERT!

#### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa "Moules Marinières" oder Schollen Filet Grenobler Art. Toll auch zu Geflügel oder zu Pastagerichten mit Rahmsauce.

#### **Produzent**

---

«Domaine Les Monts Fournois», ein Name den man sich merken sollte. Geleitet wird dieses Projekt von der jungen Juliette Alips. Sie wurde in der Champagne in einer Winzerfamilie geboren und mit Unterstützung und Förderung ihrer beiden Cousins Raphaël und Vincent Bêrêche, entdeckte und erlernte sie bald schon mit viel Leidenschaft alle Aspekte der Champagnerherstellung, vom Anbau über die Weinbereitung bis hin zur Verkostung und dem Verschnitt. Nach ihrem Abschluss an der Önologie Schule in Beaune im Jahr 2020, sammelte Juliette auch viele zusätzliche Erfahrungen bei renommierten Erzeugern wie Louis Latour im Burgund und G.D. Vajra im Piemont. Viel Nützliches konnte sie sich ausserdem bei Louis Roederer aneignen, wo sie mehr als ein Jahr lang von diesem ikonischen Haus gelernt hat. Nun also hat sie mit Hilfe ihrer beiden Cousins dieses neue Abenteuer begonnen. Der erste Champagner-Jahrgang war 2022. Dieser wird frühestens 2027 auf den Markt kommen. Bis dahin freuen wir uns, die nicht minder spannenden, hervorragenden und bereits das grosse Talent von Juliette

widerspiegelnden Stillweine dieser Domaine, präsentieren zu können.