Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

JÉRÔME BLIN
Colette Rosé (2022)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Jérôme Blin**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	9`500 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Obwohl reinsortig aus Meunier, ist dies ein "Rosé d`Assemblage", denn zum weiss gekelterten Grundwein, werden noch 22% Meunier als Rotwein zugegeben. Die Trauben stammen von rund 35-jährigen Reben vom Jahrgang 2022. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Waldbeeren, Cocktailkirschen und etwas Quitten-Gelee, umrahmt von fein-würzigen Noten, Blüten Düften und einem Touch von Rauchmandeln. Am Gaumen dicht und reiffruchtig, mit viel Vinosität, zarter Gerbstoff Struktur und saftiger Frische.

Empfehlung

Mit seiner Vinösen Art, zeigt er sich als wunderbarer Begleiter auch zu etwas kräftigeren Gerichten, etwa Entenbrust mit Blutorangensauce, zu Saltimbocca vom Seeteufel, oder zu Filet vom Duroc-Schwein, gefüllt mit Dörrpflaumen und Mandeln. Charaktervolle Kombination auch zu marinierten Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer. NUR 1421 FLASCHEN PRODUZIERT!

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.