Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

VILMART & CIE
Les Blanches Voies
Extra Brut Blanc de Noirs 1er Cru AC (deg.03/25)



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Vilmart & Cie**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 95, Galloni 96

Der Premieren-Jahrgang dieses raren Blanc de Noirs. Von 45.jährigen Reben, aus der Einzellage "Les Blanches Voies" in der 1er Cru Gemeinde Rilly-la Montagne. Ausgebaut für 10 Monate im 1000Lt. Holzfass und für acht Jahre auf der Hefe gelagert. Vielfältiges Bouquet mit Aromen von gelben Pflaumen, frischen Feigen, eingelegten Pfirsichen, Orangenöl und etwas Quitte, floral-würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Blüten, getoasteten Nüssen, Lakritz und einem zarten Hauch von Akazienhonig. Am Gaumen komplex und vielschichtig, mit gut stützender Säure Struktur, saftiger Frucht und zarten, mineralischen Kreide Tönen im eleganten Abgang. NUR 2900 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Ein edler Champagner zu besonderen Anlässen. Als Essensbegleiter harmoniert er hervorragend mit Trüffelgerichten, zu gebratener Fois Gras oder mit einem klassischen "Poulet de Bresse aux Morilles". Wunderbar auch zu gebratenem Steinbutt mit Sherry-Velouté.

Produzent

In der Gemeinde Rilly-la-Montagne innerhalb des Anbaugebiets Montagne de Reims sind nur Premier Cru-Lagen zu finden. Deren Potenzial wissen erst einzelne Winzer zu nutzen. Eines der grossen Champagne-Talente, Laurent Champs, gehört definitiv dazu. Dieser führt nun seit 1989 bereits in fünfter Familien-Generation das schon 1890 von Désiré Vilmart gegründete, renommierte Champagnerhaus Vilmart & Cie. Diese frühen Besitztümer sind auch Grund und Segen, des für diese Weinbaugemeinde untypischen

Sortenspiegels von 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir - denn normalerweise dominiert hier der Pinot Noir. Die Bewirtschaftung erfolgt wann immer möglich streng nach biologischen Grundsätzen. Laurent lässt alle seine Grundweine im Holz vergären und für 10 Monate reifen. Die sogenannten Non-Vintages in grossen Fässern von 2200 - 5000 Litern, die Weine für die Jahrgangs-Champagner in Barriques und Demi-muids. Champagner ohne Jahrgang werden anschließend zwei bis vier Jahre auf der Hefe ausgebaut, Jahrgans-Champagner fünf bis acht Jahre. Auch der Dosage-Likör aus Reserveweinen wird in kleinen Eichenholzfässern aufbewahrt. Die malolaktische Gärung wird blockiert. Das Ziel: einen eigenständigen, wiedererkennbaren Stil zu kreieren. Das Ergebnis: Das Ziel wird erreicht, mit stets messerscharfer Aromatik nebst fülliger, komplexer und gleichzeitig eleganter, ausgewogener Charakteristik, die zu vielseitigem Einsatz einlädt.