

OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Champagne Brut Nature

DYRKNING

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Pinot Meunier , Pinot Noir, Chardonnay

GÆRING

TYPE

Champagne Francis Boulard

Francis Boulard & Fille, Champagne Murgiers

Les Mugiers er navnet på indgangsvinen fra Francis Boulard. Vinen er en Brut Nature hvilket også betyder den ikke bliver tilføjet dosage. Les Mugiers er fremstillet ved brug af kun "la cuvée" hvilket vil sige den første most fra den første presning af druerne. Vinificering sker på gamle små egetræsfade, og gæring på mostens egen naturlige gær. En fyldig, aromatisk og udtryksfyldt Champagne! ***"Boulard er så bette en størrelse, at huset let flyver under radaren på trods af en lille stribe autentiske, håndholdte biodynamiske champagner, der dyrker en meget personlig og udtalt vinøs stil. Der høstes ved fuld fysiologisk modenhed, man gør kun brug af første pres, mosten spontangæres i fad, gennemgår malolaktisk gæring og fadlagres, og der tilsættes kun en minimal mængde svovl i processen. Her er det husets 'indstigningsvin', der har meunier i hovedrollen. Druen er husets stolthed, og den stortrives på de tunge, lerede kalkstensjorde i Vallée de la Marne, hvor Boulard bl.a. har sine jorde. Her er basen fra den store 2022-årgang, og den highlighter meuniers store frugtige generøsitet, den kommer væltende op af glasset fra første færd og svøber sig om ens smagsløg sammen med en dyb kalket mineralitet. Fuld af cocktailbær, nedfaldsæble, tørrede kantarel, ymer, tørret grapeskal, salte mandler og havagtige noter. Munden er storladen, frodig og fyldig med en blød og behagelig modenhed, her er der intet, der stikker ud, den er superharmonisk og har en lang sødmefuld, vinøs finale med god syrlig rygrad og en salt trille, der fletter ind med det livlige skum på ubesværet vis. Hvilken karakter. 93p. 5 stjerner***, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, maj 2026 ***"Les Murgiers is a gorgoeus Meunier-driven champagne from Boulard" 93p.*** Antonio Galloni, VINOUS ***"A bright silver/straw color, the NV Champagne Les Murgiers Brut Nature was crafted with the goal of utilizing all Meunier from the 2022 base. The only cuvée where they blend different plots, it has attractive fruity and floral notes, with wild strawberries, fresh cherry blossoms, and candied grapefruit, as well as bread. Medium-bodied, it's refreshing and approachable, with a chalky, fresh texture and pretty fruit upfront. A delightful wine now, it will be best enjoyed over the coming 5-7 years. On average, it comes from vines that are 30 years old and has no dosage." 92p***. Jeb Dunnuck.com ***"Delphine Boulard laver gudsbenået biodynamisk champagne i mikroskopiske mængder på få hektar jord i Montagne de Reims og Vallée de la Marne. H un var med til at etablere huset med sin far i 2009 og driver det nu med hjælp fra sin mand, Mathieu. Stilen er autentisk, ekspressiv og terroirdrevet, og frem for alt enormt animerende og langt fra konsensus. Vinene e r med andre lykkeligt befriet for det til tider trættende toasthelvede, som dominerer mange generiske champagner. Delphine plukker gerne ved fuld modenhed og lade vinene gære og lagre i egetræsfade, for tilfører dem et ekstra lag af dybde og tekstur. Her er den en meunier-domineret vin fra begge terroirs, der udfolder druens frodige signatur uden at det bliver for meget, fordi der masser af chardonnay til at balancere med rank frished. Den dufter kridtet og nuanceret og har tillige en fængende sursød spænding. Fuld af cocktailbær, marcipan og saltmandel og nedfaldsfrugt. Den giver en righoldig elegance til vinen sammen med det luftige skum, en kontakt syre og den nøddeagtige, let salte finale. Strålende champagne for de let øvede."*** 93p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, maj 2025 ***"With a rich golden/copper hue, this release of the NV Champagne Les Murgiers Brut Nature is predominantly from the 2020 harvest, with 20% reserve wine added, and is 84% Meunier, with 10% Chardonnay and a splash of Pinot Noir. Savory and inviting, its purity intensifies as it opens in the glass, revealing notes of framboise, spiced orange, oyster shells, and beeswax. Rounded yet focused, it offers a pillowy mousse and generous fruit through the mid-palate before tapering to a refreshing and lifted finish. This is a fabulous offering from the Boulard team to drink"***

93p. Jeb Dunnuck.com, nov 2023 ***"Champagne er i sandhed ikke bare Champagne. Det viser Francis Boulard & Fille med denne Champagne Murgiers, der allerede skiller sig gevaldigt ud i næsen. Det er der flere årsager til, men den vigtigste er velsagtens, at det er Meunier-druerne, der fylder det meste. Desuden er den kun hældt på flaske for ganske nylig, mens det også hører med til historien, at vi er i den knastørre Brut Nature-kategori. Så hver gang, der er skruet på en knap, er den skruet helt i bund, og det giver en meget særlig – og til min smag enormt charmerende stil. Helt rank, fin og elegant – men også med en meget markant og crispy fornemmelse i smagen. Det er nok en Champagne, som du enten vil knuselske eller ikke rigtig bryde dig om, for den er kompromisløs og særlig."*** - Morten Wamsler, Flaskehalsen

OM PRODUCENTEN

I den lille by Cormicy i området Montagne de Reims ligger den lille haute-couture-producent Francis Boulard. Bag navnet ligger adskillige generationer af vinmagere som kan dateres helt tilbage til den franske revolution i 1792.

I 2009 valgte den efterhånden store Boulard familie at splitte domainet op i lidt mindre enheder, ud ud af det kom blandt andet champagnehuset Francis Boulard.

I starten var det Francis Boulard der i samarbejde med sin kone og datter valgte at gå den biodynamiske vej, og deres marker har været økologisk certificert siden 2004. Det er derfor også med en forsigtig og respektfuld tilgang til naturen at Boulard familien stadig benytter sig af en hestetrukken plov i marken.

I dag er det datteren Delphine der har ansvaret for den mikroskopiske produktion på knapt 30.000 flasker, der stammer fra husets blot 3 ha vinmarker. Stilen er intense terroir prægede champagner med en ekstrem flot balance og mineralsk finish.