



OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Champagne Brut
Nature

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Sand, kalksten

DRUER
Chardonnay

GÆRING

TYPE

Champagne Francis Boulard

Francis Boulard & Fille, Champagne Blanc de Blancs V.V. 2021

Vieilles Vignes er Francis Boulards biodynamiske "Blanc de Blancs" lavet på 100% Chardonnay. Vinen er en Brut Nature og der tilføjes derfor ingen dosage til denne vintype. Gæringen foregår spontant på mostens egen gær, hvorefter vinen vinificeres og lagres på vinens bærmere i tøndes og store fade. Smidig, fin og rund i munden og godt understøttet af friskhed og et strejf af mineralitet. **"Flot mousse og masser af intensitet bagved, med fersken, røde æbler og blomster. Fornemmer tydeligt at den er domineret af Chardonnay. Flot struktur og længde. Godt køb!"** Din Vinguide, om årg. 2020 **"Er du ude efter en Champagne, der er udtryksfuld, imødekommende og med blide, runde former? Eller er du ude efter en Champagne med personlighed, karakter og en mere underspillet elegance? Her får du sidstnævnte, for i Francis Boulards Blanc de Blancs skal du selv spille med på legen, for at du får alle de fortryllende og imponerende noter ud af vinen. Vi er i Brut Nature-kategorien, hvor restsukker-indholdet er ikke-eksisterende, og skabt på ren Chardonnay giver det et vidunderligt syre-bid med masser af grønne og sprøde noter. Med spontangæring og fadlagring tilføjes rundhed og afstemthed, men uden at gå på kompromis med den naturlige syre og friskhed. Her er det ikke den udadvendte charme, der er i fokus. I stedet er det den elegante afrunding, de små, fine noter, der hober sig op side om side – og først og fremmest vinens evne til, at de mange, fine noter understøtter hinanden. Giver plads til hinanden, styrker hinanden og skaber et næsten magisk moment af sprød og sprudlende elegance."** 96p, Morten Wamsler, Flaskehalsen, om årgang 2020 **"This release of the NV Champagne Blanc De Blancs Les Vieilles Vignes Brut Nature comes from the 2019 harvest and pours a bright silver/straw hue. Lifted and focused with high-toned energy and notes of green apple, lemon confit, sea spray, and a touch of oak spice, the palate is linear, with a pinpoint mousse and a silky mineral texture that floats through a clean finish. A fantastic wine with an electric yet elegant personality, it will benefit from another year or two in the cellar to allow it to integrate and soften together"** Jebdunnuck.com, nov. 2023 om 2019 årgangen

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 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 certificeret 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens