

OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Champagne Brut Nature

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Sand, kalksten

DRUER
Pinot Noir

GÆRING

TYPE
Champagne og bobler

Champagne Francis Boulard

Francis Boulard & Fille, Champagne Petraea IV

"The NV Brut Nature Petrea is Boulards 100% Pinot Noir mini-solera, a blend based on 2015 with 50% reserve wines from 2012 through 2014. I find it even more impressive than it was last year. Dried pear, crushed flowers, tobacco, cedar, chamomile and lemon oil are some of the notes that emerge as this super-expressive, layered Champagne caresses the palate. All the elements are so well balanced. Herre too the Brut Nature style works quite well" 94p. Anotonio Galloni, VINOUS Petraea er Francis Boulards svar på en Champagne, som er produceret efter Solera princippet. Dette betyder at der hvert år bliver lagt op mod 50% fra af høsten, som så året efter bliver blandet sammen med den nye høst. Denne most reserve blev startet i 2012. Petraea består af 100% Pinot Noir og kommer fra den lille enkeltmarksparcel Le Murtet. Her dyrkes der både Chardonnay og Pinot Noir, og selve parcellen er økologisk certificeret. Mosten til vinen spontant gærer. En kort og let Batonnage fuldender vinens struktur, og efterfulgt af malolaktisk gæring. Her er tale om Brut Nature, og der tilføres derfor ingen dosage.

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.