



Champagne Francis Boulard

Francis Boulard & Fille, Champagne Petrea V

Petrea 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. Petrea består af 100% Pinot Noir og kommer fra den lille enkeltmarksparecel 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 tilførs derfor ingen dosage. ***"All Pinot Noir, vinified in foudre, the NV Champagne Blanc De Noirs Petrea Brut Nature has a deeper yellow hue but remains bright. The fifth release of this cuvée, the nose is more savory but still fresh and would be so good with mushrooms and morels. As it opens, it has notes of fresh toasted bread, which accent the beautiful spice accents and are mouthwatering and long, while the palate is more citrus and mineral-driven. The palate is savory and long, with hints of porcini and red fruit, and it has good intensity, length, and depth."*** 95p. Jeb Dunnuck.com

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.

OMRÅDE

Champagne

APPELLATION

Champagne Brut Nature

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Sand, kalksten

DRUER

Pinot Noir

GÆRING

TYPE

Champagne og bobler

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens