



OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Champagne Brut
Nature

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Sand, kalksten

DRUER
Pinot Noir,
Chardonnay

GÆRING

TYPE
Champagne og bobler

Champagne Francis Boulard

Francis Boulard & Fille, Champagne Grand Cru Mailly 2022

Francis Boulards Grand Cru Grande Montagne kommer fra den lille landsby Maily Champagne i Montagne de Reims. Landsbyen Maily Champagne er klassificeret som 100% Grand Cru. Efter høsten laves blandingen bestående af 60% Pinot Noir og 40% Chardonnay, hvorefter mosten spontant gærer. En kort og let Batonnage fuldender vinens struktur, og efterfulgt af malolaktisk gæring. Vinen for tildelt dosage på 2 gram sukker pr liter. ***"The 2022 Champagne Grand Cru Maily-Champagne is expressive in the glass, with notes of black fruits, shining cherry, toasted bread, fresh nuts, and delicate pastry notes. Medium-bodied, it has real clarity and focus, with good concentration and a long-lasting finish. The deeper black fruits are pure and bring more intensity. It's more vinous, with more complexity and layered notes. The mousse is subtle and fine, gently accenting the spice. It's a gorgeous wine with a very pretty style all around."*** 94p. Jeb Dunnuck.com ***"Endnu en vinøs og uhyre velstruktureret pinot-domineret økoboble fra Delphine Boulards hånd. Den stammer fra parceller med i snit 36 år gamle stokke i landsbyen Maily i Montagne de Reims. Det er en vin, der griber og tager fat med sin kontante syre, kraftfuldt skummende mousse og store tanniske struktur og vældig salte, bittersøde finish. En oplagt madvin. Fuld af confiteret røde bær, syltet citronskal og overmoden nedfaldsæbler, masser af fad-, gær- og surdejsnoter og underneden . Harmoni og dybde og energi i skøn forening."*** 93p. Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, maj 2025, om årg. 2021

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 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens