

OMRÅDE
Champagne

APPELLATION
Champagne Brut Nature

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Sand, kalksten

DRUER
Chardonnay

GÆRING

TYPE
Champagne og bobler

Champagne Francis Boulard

Francis Boulard & Fille, Champagne Rachais 2016

Rachias er blandt Francis Boulards vintage Champagner, og kommer fra den lille parcel som er Biodynamisk certifiseret. Her dyrkes der Chardonnay fra stokke plantet i 1967, og vinen på denne parcel dyrkes efter månekalenderen. Efter høsten spontant gærer mosten. 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. En Champagne med en stor personlighed, som kombinerer kraft og finesse ***"The 2016 Champagne Blanc de Blancs Les Rachais Brut Nature pours a pale but bright yellow color and is pure and very inviting, with aromas of lemon confit, elegant perfume, fresh croissant, and the cooling effect of dewy earth just before dusk. Medium-bodied, it has a pillowy mousse and a refreshing, clean, powdery finish. It's fresh and inviting. I love the energy that drives through this wine, which also feels elegant and graceful. Drink 2025-2045. Composed of 100% Chardonnay from the Massif de St. Thierry, this is the only wine that survived the disastrous electrical fire in 2016 that destroyed everything in their cellar, because the foudre was in another shed. 94+p"*** 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 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.