VININFORMATION



Millesime, Blanc de Noirs

Champagne Roger Coulon

Champagne, Frankrig

Champagne distriktet ligger ca. 100 km nordøst for Paris. Den kalkholdige jord giver nogle unikke dyrkningsforhold og er en af hemmelighederne bag den eksklusive Champagne. Navnet "Champagne" er beskyttet, forbeholdt dette områdes produkter. De traditionelle druer til Champagne er Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier, men global opvarmning gør det sværere at opnå det rette syreniveau, som er nødvendigt. Det har ført til at "glemte druer", som Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc og Pinot Gris, med langsommere modning i højere grad plantes og bruges igen.

Vinhuset Champagne Roger Coulon er beliggende i Vrigny, i hjertet af Champagne. Det er en familieejet vingård, der strækker sig over en betydelig jordbesiddelse på omkring 11 hektar. Vinhuset blev grundlagt tilbage i 1806 af George Coulon, der lagde fundamentet for deres stolte traditioner og ekspertise. Siden da har vinhuset været videregivet gennem generationerne og er i dag i hænderne på Isabelle og Eric Coulon, der assisteres af deres to børn Louise og Edgar. Vinhuset har en miljøvenlig tilgang og politik: "Siden da har vi altid fjernet ukrudt, hakket jorden og naturligt beriget vores massale vinstokke." I dag er vinmarkerne certificeret økologiske. Om vinteren græsser flokke af får i vinmarkerne og derudover arbejder vingården med agroforestry-principper for at gøre vinstokkene selvforsynende, hvor jorden og floraen støtter hinanden for at skabe en sund og livlig vinstok.

Blanc de Noirs - Franc de Pieds er lavet af druer, der er plantet i let sand. Energien optages hurtigere i den lette jordbund. Pinot Noir druerne kommer fra parcellen "Les Limons" i Vrigny og Pinot Meunier fra parcellen "Les Linguets" i Gueux, hvor den er plantet under navnet franc de pied. Vinstokkene er mellem 30 og 50 år gamle plantet på syd og østvendte skråninger med en beplantningstæthed på 8.500 stokke/hektar.

Druesort:	50% Pinot Noir, 50% Meunier
Vinifikation:	Vinen lagres 10 måneder i ståltanke, inden den aftappes og lagres yderligere 8 år i flasken inden degorgering. Dosage 3 g./l. Efter dosage hviler flasken i 6 måneder inden den frigives.
Smagsnoter:	



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S