



La Parcelle Zero Dosage Chevreux-Bournazel

Charakter:

Toto víno je z mikro produkce. Celkem bylo vytvořeno pouze 650 lahví a jedná se dnes o biodynamické víno. Jiskrná, světle žlutá barva se zelenkavými odlesky a velmi jemným perlením. Ve vůni lze nalézt stopy ovoce a květin, lehké vanilky a toastu. Velmi suchá chuť je harmonická, svěží, dlouhotrvající, podpořená krásnou mineralitou a svěží kyselinou. Spontánní fermentace a následné minimálně 10 měsíců dlouhé vyzrávání na jemných kalech probíhá v použitých dubových sudech z Burgundska, zrání na kalech v láhvi minimálně 24 měsíců.

Vinice:

Region: Francie – oblast Champagne

Analytické hodnoty:

Doporučení k pokrmům:

Doporučujeme jako aperitiv, nebo kombinovat s čerstvými mořskými plody, například ústřicemi.



Julien Bournazel a Stephanie Chevreux spolu žijí od roku 1996 v Connigis - Launay (Vallée de la Marne). Oba zprvu rádi pomáhali vedle své práce místním vinařům na vinicích a počáteční výpomoc postupně přerostla v živnost. Od roku 2002 provádí „zelené práce“ kdekoli v Champagne a zdokonalují organické a biodynamické postupy pěstování révy. V roce 2012 měli možnost koupit si „za odměnu“ viničku „La Parcelle“ v Barzy-sur-Marne (0,40 ha velká parcela ve strmém svahu s 45° náklonem orientovaná na jih a osázená odrůdou Meunier), kterou její původní majitel již několik let neobdělával. Nedostal se na ni s technologií, kterou využíval na svých ostatních vinicích a díky tomu ji Julien a Stephanie převzali zarostlou a zanedbanou. Obhospodařují ji organicky, pouze ručně a jejich víno je certifikováno jako organické a biodynamické. V roce 2015 Julien se Stephanie přikoupili další viničku, tentokrát 0,28ha přímo v Connigis. Opět se jedná o biodynamicky vedenou vinici, osázenou Meunierem. Vinifikace probíhá vždy v malých dubových sudech z Burgundska, sírou se velmi šetří (výsledná vína mají cca kolem 20mg síry/l) a roční produkce se pohybuje aktuálně kolem 3.000 číslovaných lahví. Jedná se tedy opravdu o ultralimitované a vzácné Champagne.