



CHAMPAGNE BRUT Charpentier 'Terre D'Emotion' Blanc de Blancs

Het huis van Champagneproducent Jean-Marc Charpentier kent een lange en rijke voorgeschiedenis. Met dank aan Prosper, de eerste ambachtsman in deze dynastie die startte in 1855. Van zijn voorouders kreeg Jean-Marc de passie mee voor de wijnstok, de landbouw en de kunst van het landleven. Maar met de tijden veranderden ook de visies op het wijnmaken en de ambitieuze vakman nam zijn verworven traditionele kennis mee in zijn vernieuwingsavontuur. Na de verdere ontwikkeling van de familiewijngaard, komt Jean-Marc 15 jaar geleden als vertegenwoordiger van de achtste generatie aan het hoofd van de onderneming te staan. Hij begon meteen zijn visie uit te werken en introduceerde zijn agronomische en biodynamische aanpak in het wijnbedrijf. Ook begon hij met perceelvinificatie. Dat kon hij doen dankzij de unieke, atypische en verspreide wijngaardpercelen voor deze regio. De heuvelachtige wijnvelden van 72 percelen zijn gelegen in Charly-Sur-Marne, in de Marne-vallei, en beplant met 45% chardonnay, aangevuld met pinot meunier en pinot noir. De volgende stap in zijn ontwikkeling was de ontdekking van biodynamische en biologische wijnbouw in 2009. Die beslissing heeft vanaf dan bruisende pareltjes van eigentijdse en uitstekende klassechampagnes opgeleverd. Deze bio-dynamische 100% chardonnay van oude wijnstokken kreeg eveneens 5 jaar fles 'sur lattes'. Hij heeft een heldergele kleur met gouden reflecties en een schitterende pareling met fijne en romige bubbels. In de delicate, minerale neus met veel verschillende schakeringen, treffen we tinten van citrus, meringue en verse boter(cake) aan. Dit rijke palet komt zijdeachtig terug op de tong en het gehemelte. Dit feestje eindigt met een verfrissende en zilte afdrank zoals een zeebries het warme strand even afkoelt op een zomerse vooravond. Van deze levendige en delicate Blanc de Blancs kunnen we bij voorkeur genieten bij een dineetje met zeevruchten, en uiteraard als aperitief. Schenken op 10 à 11 graden, intens genot verzekerd!

Artikelnummer:

574BB

Land:

Frankrijk

Regio:

Champagne

Appelatie:

AC Champagne

Alcohol:

12%

Rijping op vaten:

Geen

CHAMPAGNE BRUT Charpentier 'Terre D'Emotion' Blanc de Blancs

La maison du producteur de champagne Jean-Marc Charpentier connaît une histoire riche et longue. Grâce à Prosper, le premier artisan de cette dynastie, qui a commencé en 1855. Jean-Marc reçut de ses ancêtres le goût et la passion de la vigne, de l'agriculture et de l'art de la vie rurale. Mais les temps ont changé, tout comme les visions sur la viticulture, et l'artisan ambitieux a emporté ses connaissances traditionnelles avec son aventure de rénovation. Après le développement du vignoble familial, Jean-Marc a arriva à la tête de l'entreprise il y a 15 ans, comme représentant de la huitième génération. Il commença d'emblée à élaborer sa vision et introduisit son approche agronomique et biodynamique dans son domaine. Il put le faire grâce aux parcelles dispersées, atypiques et uniques de cette région. Les champs viticoles vallonnés des 72 parcelles sont situées à Charly-Sur-Marne dans la vallée de la Marne, et plantés de 45% de chardonnay, complétés de pinot meunier et de pinot noir. L'étape suivante de son développement était la découverte de la viticulture biodynamique et biologique en 2009. A partir de ce moment, cette décision a produit les bulles très fines des champagnes de classe modernes. Ce chardonnay 100% biodynamique a également séjourné 5 ans sur lattes. Il possède une robe jaune clair aux reflets d'or et de belles bulles très fines. Le nez minéral, délicat et complexe dévoile des impressions de citron, de meringue et de beurre (de patisserie). On retrouve cette riche palette au palais. Et la fête se termine par une finale saline rafraîchissante comme une brise marine qui vient rafraîchir la plage un soir d'été bien chaud. Ce Blanc de Blancs est à déguster de préférence à l'apéritif ou sur un dîner aux fruits de mer. Servir à -11 degrés et vous direz - ah, quel beau champagne !

N°:

574BB

Pays:

France

Région:

Champagne

Appellation:

AC Champagne

Alcohol:

12%

Vieillissement en fûts:

Pas vieilli en fûts

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be