

## LA ROGERIE

Héroïne

### Blanc de Blancs Extra Brut AC Champagne AC



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>La Rogerie</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l

Héroïne - die Heldin. Der fünfte Jahrgang dieses Blanc de Blancs aus Trauben ausschliesslich von Lagen der Grand Cru Gemeinde Avize. Degorgiert nach rund 76! Monaten Flaschenreife. In der Nase zeigen sich Aromen von Weinberg Pfirsich, Mirabellen, Birne und Zitrusfrüchten, dazu Blüten Düfte und zarte Nuss Töne, unterlegt mit fein jodig-mineralischen Kreide und Muschelschalen Noten. Am Gaumen wunderbar präzise, knackig, mit viel Druck und wiederum eine packende, mineralische Frische zeigend.

#### **Produzent**

Die jungen Winzer-Eheleute von La Rogerie, Justine Boxler und François Petit, die aus zwei langen Reihen etablierter Winzer stammen, sind wirklich etwas Besonderes. Justines Erbe reicht bis ins Jahr 1640 zurück! Ihr Familienweingut wurde im elsässischen Dorf Niedermorschwihr gegründet, wo sie auch heute noch wunderbare Weissweine keltern, die zu entdecken sich lohnen. Die Großeltern von François, auf der anderen Seite, bepflanzten bereits in den 1950er Jahren erste Lagen in der Grand Cru Gemeinde Avize, deren Weinlagen mit zu den begehrtesten der Region zählen. Bei einer so starken Weinbaulinie ist es kein Wunder, dass die Beiden in die Fußstapfen ihrer Familien getreten sind und La Rogerie im Jahr 2016 gründeten. Jedoch folgen sie Ihren eigenen Philosophien. So lehnen sie den Einsatz von Chemikalien und Pestiziden in der Landwirtschaft ab und entschieden sich bewusst für einen Anbau nach biologischen Richtlinien. Pferd und Traktor wechseln sich beim Pflügen ab, um die Bodenstruktur zu stärken und die Artenvielfalt von Nützlingen zu schaffen. Eine natürliche Technik zum Beispiel, besteht darin, in jeder Reihe neben den Weinreben Gras und Kräuter zu pflanzen. Dies regt die Reben an, um Wasser zu konkurrieren und zwingt sie, ihre Wurzeln tiefer in den Boden zu graben. Wir freuen uns schon sehr die Entwicklungen mitzuverfolgen. Noch greifen sie für Ihre ersten Champagner hauptsächlich auf die qualitativ hochstehenden Weine von François' Vater zurück,

die in Ihren Kellern schlummern, sind dabei aber schon auf dem besten Weg sich ihren eigenen Namen in die Champagner-Geschichtsbücher einzuschreiben, indem sie Weine mit traditionellen Techniken kuratieren, diese aber an die innovative Arena der modernen Welt anpassen.