

**JÉRÔME BLIN**  
**La Pouillote (deg.19)**  
**Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Jérôme Blin</b>
Traubensorten:	Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	9'500 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Auch diese Cuvée besteht zu guten 2/3 aus Meunier, dazu Chardonnay und ein ganz kleiner Teil Pinot Noir, ausgebaut im Stahltank. Mindestens 24 Monate bleibt der Champagner auf der Hefe vor dem Degorgieren. Das Bouquet zeigt Aromen von Birnen, roten Beeren, Morellen und blühenden Wiesenkräutern unterlegt von würzigen Noten nach gerösteten Nüssen und frischem Brotteig. Am Gaumen rund und ausgewogen, mit zart herber, trink-animierender Note im Finale.

### **Empfehlung**

---

Toll zum Apéro, aber auch ein toller Begleiter zu feinen Vorspeisen, etwa zart confierter Saibling mit Birnen-Fenchel Sud, oder einem Stunden-Ei mit Speck-Kartoffel Espuma und Nussbutter aber auch zu hellem Fleisch und Geflügel.

### **Produzent**

---

Die Familie Blin betreibt Weinbau im Vallée de la Marne seit dem 17. Jahrhundert. Jérôme Blin beschließt nach seinem Studium der Agrar- und Lebensmitteltechnik, wegen gesundheitlichen Problemen seines Vaters, auf das Weingut zurückzukehren. Ganz selbstverständlich verpflichtet er sich 2010 zur Zertifizierung im Biolandbau.

Seit 2018 arbeitet Jérôme nun vermehrt auch nach biodynamischen Grundlagen, mit großem Respekt gegenüber Natur und Umwelt. - „Das Land gehört nicht uns, wir erben das Land nicht von unseren Vorfahren, wir leihen es nur von unseren Kindern!“ - sagt er selbst und man sieht dabei in seinen Augen ehrliche Leidenschaft und auch Demut.

Rund 6 ha bewirtschaftet Jérôme heute, wovon er jedoch nur gut 10% für seine eigenen Champagner nutzt. So beträgt seine Jahresproduktion lediglich etwa 7'000-10'000 Flaschen. Meunier spielt dabei die Hauptrolle, mit

ca. 70% der Rebfläche, der Rest ist rund hälftig Chardonnay und Pinot Noir.

Alle Parzellen werden separat vinifiziert. Leidenschaft zeigt sich auch hier, aber immer in Balance. Positive, penible Akribie für einzelne Details, in Verbindung mit geringstmöglicher Intervention.

Jérôme - obwohl kräftig gebaut und sogar etwas rustikal wirkend - zeigt dabei eine sehr zarte Hand, die alle seine Champagner im Glas kennzeichnen.