

LA ROGERIE
Le Bourg /Sud NV21
Brut Nature Grand Cru AC Champagne AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	La Rogerie
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	12'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Der Nachfolger vom "Lieux de Vie", beziehungsweise ein erster Teil davon. Zukünftig wird es zwei neue Cuvées geben, mit dem Terroir von Avize als gemeinsamen Nenner. "Le Bourg/Sud" besteht aus Trauben von Lagen südlich von Avize, einschliesslich einiger Parzellen die direkt an Oger grenzen. Basis bildet der Jahrgang 2021 mit Reserve-Weinen aus einem Perpetuel zurück bis 2018. Fruchtig-würziges Nasenbild mit Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, eingelegtem Ingwer, zarten Nuss Noten und einem Touch von Jasmin. Am Gaumen guten Druck anzeigend mit viel Zug nach Vorne, knackig frische Frucht und dezent herb-fruchtigen Grapefruit Tönen im langen Finale. Später wird es dann auch den "Le Bourg/Nord" geben, mit Trauben der Lagen im nördlichen Teil von Avize, inklusive einiger Parzellen die direkt an Cramant grenzen.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa zu Sushi und Sashimi, zu frischen Austern, oder zu glasig gedämpftem Saint Pierre mit Weisswein-Kaviar Sauce. Wunderbar aber auch zu saftigem Zitronen Hühnchen aus dem Ofen.

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.