

Champagne Nowack, Cru d'origine - Les Riceys '15



Ontdek de huischampagne van sterrenrestaurant Hertog Jan at Botanic** Flavien Nowack, jonge wijnmaker met een visie. Zijn missie? Niets, maar dan ook niets mag de pure expressie van het terroir in de weg staan! Door zo weinig mogelijk in te grijpen laat hij de wijngaard spreken... of liever, fluisteren in je oor. Als 20 jarige trok hij naar Hongarije met als doel de eeuwenoude technieken aan te leren in de bakermat van de wijnbouw. Daarna wat 'finetunen' in Bourgogne en hij was klaar voor de creatie van dit godsgeschenk. Hij arriveert, als 5de generatie, in 2011 terug op het Nowack familiedomein. Sindsdien selecteert hij ieder jaar een nieuw perceel om te 'rehabiliteren' via transitie naar biologische landbouw. Hij puurt de vinificatie uit zodat deze het best aansluit bij de optimale expressie van het geselecteerde stuk wijngaard. Flavien is één van die talenten die er met kop en schouders bovenuit steekt. Een ruwe diamant die jaar na jaar wordt bijgeslepen tot een briljant. Schitterend in al zijn facetten. Deze S.A. champagne is gemaakt met als ultieme doel het karakter van de Pinot meunier druiven, waarvoor de vallei van de Marne gekend is, optimaal tot expressie te laten komen. Dit in perfect huwelijk met wat Chardonnay. Geen chaptalisatie en gebruik van autochtone gisten voor de tweede gisting op de fles. Het resultaat is een vineuze champagne met net iets minder druk dan normaal. Uitzonderlijk zacht en delicaat. Niet voor niets werd deze cuvée geselecteerd door sterrenrestaurant Hertog Jan at Botanic ** als hun champagne van het huis. Schenk hem gerust in een groot wijnglas en ervaar bij iedere slok een snapshot van het Vandières terroir.

KARAKTER

Land	France
Regio	Champagne
Appelatie	Champagne AOP
Deze wijn is	bio

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Bewaar pot. +10 jaar
Druiven 100% pinot noir

SMAAKBESCHRIJVING

Gewoonweg WOW... Toch een beschrijving nodig: steenfruit, citrus, natte stenen, gember. Alles samen geeft dit een super delicate smaak.

VINIFICATIE

Er is geen chaptalisatie. De eerste fermentatie gebeurt voor 2/3 in inox tanks en 1/3 in kleine (228 liter) vaten. Daarna is er een rijping van 36 maanden sur lies. Deze overheerlijke champagne wordt niet geklaard en ongefilterd op flessen getrokken.

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Zeer gastronomische champagne. Denk maar eens aan de combinatie met sushi...mmmmm!