

INFO

Vinens Navn: Secret de Jules

Producent: Michel Laval

Område/Land: Champagne/Frankrig

Drue(r): Afhængig af årgang, men typisk Chardonnay (33%), Meunier (33%), Pinot Noir (33%)

Vinfremstilling: Druerne kommer fra gamle vinstokke i Boursault "Vallée de Marne rive Gauche". Der høstes manuelt, efter presning spontangæring med naturgær, alkoholisk og malolaktisk gæring på sædvanligvis på fad samt lagring i op til 96 mdr. Dosage typisk ca. 3,5g/l.

Jordbundsforhold: Et mix af kalksten, ler, sand og grus.

Ha. udbytte:

Alkohol: ca. 12,5%

Producentens web:

Yderligere information:

Aurore og Florian Laval, som er søskende, overtog deres familiedomæne i 2019. Deres far Michel Laval etablerede ejendommen i 1979. Aurore og Florian fortsætter med at lave champagne under deres fars etiket, men de etablerede også deres eget etiket i 2020.

Aurore fokuserer primært på vinmarkerne, mens Florian tager føringen i kælderen. Deres 6,5 hektar vinmarker ligger omkring landsbyen Boursault. Beplantningen er domineret af Meunier (70%), med lidt Pinot Noir (28%) og en smule Chardonnay (2%). Vinfremstillingen er minimalt interventionistisk med målet om at skabe champagne, der udtrykker frugtkarakter.

Basisvinene gæres og lagres med omkring halvdelen i egetræsfade i forskellige størrelser og halvdelen i rustfri stål tanke. Florian foretrækker at bruge en højere andel af 2. presning i blandingen, hvilket tilføjer fylde og fylde til vinene. Hver af de ni parceller vinificeres separat. Han laver også nogle af de meget karakteristiske ratafiaer, herunder en ratafia rosé lavet på beriget Pinot Meunier-pressevin (vin presset af drueskallerne efter den første saft er taget fra), som er lagret i sandstensæg.

