

Champagne Bourgeois-Diaz La Cuvée 3C Collection

Organic, Samppanja, Biodynaaminen, Vegan /
Rypäleet: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

51.00 €

Kuvaus

Tämä upea ja kypsä samppanja on väriltään vaalean kullankeltainen. Tyylikkäässä tuoksussa on täyteläistä hunajaa, mantelia ja paahteisuutta, taustalla kermaisuutta sekä sitrusta. Maussa elementteinä tulee esiin hento kukkaisuus ja mineraalisuus. Erittäin pitkä ja tyylikäs jälkimaku ja hienostunut mousse. Perusviinit ovat vuosikertaa 2012. Perusviinistä 100 % on käynyt tammessa.

Dosage 2 g/l. Rypäleet: Pinot Meunier 28 %, Pinot Noir 35 % ja Chardonnay 37 %.

Tuotteella on rajoitettu saatavuus.

Tuottaja

Champagne Bourgeois-Diaz

Jérôme Bourgeois-Diaz syntyi vuonna 1977 perheeseen, joka on tehnyt samppanjaa neljä sukupolvea. Hänen isänsä on paikallinen viiniviljelijä ja äitinsä espanjalainen alkuperältään ja myös maanviljelijäsuvusta lähtöisin. Jérôme on valinnut harvinaisempia polkuja tutustumalla erilaisiin vaihtoehtoisin malleihin luonnonmukaisen ja biodynaamisen maatalouden saralla. Lopullisen valinnan hän teki vuonna 2001 jolloin hän siirtyi orgaaniseen tuotantoon ja vuonna 2009 päätti seurata Pierre Massonin jalanjalkia biodynaamisessa maanhoidossa. Viljelyksiä tilalla on 6,5 hehtaaria, joista 3,5 hehtaaria on Pinot Meunieria, 2 hehtaaria Pinot Noiria ja 1 hehtaari Chardonnayta. Bourgeois-Diaz'n maaperältään savea ja kalkkikiveä sisältävät viinitarhat sijaitsevat Marne-joen varrella. Köynnösten keskimääräinen ikä on 35 vuotta. Hän ei vain luo orgaanista samppanjaa, hän myös viljelee biodynaamisesti. Ei torjunta-aineita, ei kemiallisia lannoitteita, ei väkivaltaa; viiniköynnöksiä hoidetaan, kuten rakastettua! Vuosien varrella köynnökset ovat toipuneet muinaisista huolimattomuuksista sekä niille on palautunut luontaiset ominaisuudet ja voimakkuus. Näin on viljelyksillä sekä myös kellarissa. Jérôme valitsi perinteisen puristimen, koska se ei ravista rypäleitä; sen sijaan se ennemminkin tarjoaa mehua kuin ”tuottaa” sitä. Tämä merkitsee sekä työtä



Ruoka:

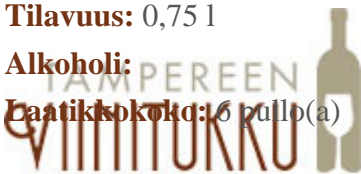
Tuotenro: 1160200

Viivakoodi: 6419294208612

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Maatikkokokko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi

että työtä ja vielä kerran työtä. Tavoitteena on puristaa viinirypäleet kaikkein rakastavimmalla tavalla ja nostaa mehu kevyesti esiin. Rypäleet pitävät tästä ylimääräisestä vaivasta.

Biodynamiikan avulla käsittelemme aluetta, joka jää täsmällisen tieteen ulkopuolelle; se on erilainen tapa käsitellä kaikkea, mikä on elossa, alkaen maaperästä perustuen sääntöihin, joihin Rudolf Steiner perusti ensimmäisen kerran 1920-luvun alussa ajatuksensa. Maallikkotermein biodynaamisessa

viljelyssä kunnioitetaan kaikkea, joka hengittää, vuorovaikuttaa ja elää.

Pohjimmiltaan biodynaamikka ilahduttaa ja ymmärtää ympäristöä läheisesti; tätä lisäävät hienommat käsitykset, kuten auringon ja kuun liikkeet. Kuu luo vuoroveden ja se liittyy usein tiettyyn melankoliaan. On typerää kieltää, että olemme osa jotain suurempaa kokonaisuutta. Siksi on järkevää vaalia tätä ikuista harmoniaa, koska se on kaunista ja hyödyllistä. Viini koostuu yli 1000 elementistä. Viini ei ole kemiaa, se on alkemiaa. Se on hienovarainen tasapaino ja meidän on yritettävä tarttua pieniin ihmeisiin, jotka kääntävät rypälemehun tunteiden virtaukseksi. Viinillä joka ei puhu meille, ei ole mitään sanottavaa...