Champagne Nowack La Fontinette 2019



CHAMPAGNE NOWACK, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Pinot Meunier
Alkoholi	12,00 %
Luonnehdinta	Keskisyvä sitruunankeltainen väri. Tuoksu on avoin ja runsas: sitrushedelmiä, inkivääriä, mausteita ja kukkeutta. Kuiva, raikkaan hapokas, melko täyteläinen ja maukas.
Ruokasuositus	Upea yhdistelmä äyriäisten kanssa, varsinkin merirapujen.
Viinialue	Vallée de la Marne. La Fontinette on palsta, joka on yhden hehtaarin kokoinen. Viiniköynnökset on istutettu 1965. Palsta sijaitsee 100-120 metrin korkeudessa.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Perusviinin kypsytys käytetyissä tammityynnyreissä.

Champagne Nowack

CHAMPAGNE, RANSKA

Nowackien suvun juuret ovat Tsekeissä, mutta he ovat kasvattaneet viinirypäleitä Vandièresin alueella Marnen laaksossa vuodesta 1795 lähtien. Ensimmäiseen maailmojen sotaan asti he myivät rypäleensä ja keskittyivät rakennustiilien valmistamiseen. Kuitenkin ennen asevelvollisuutensa täyttöä Ferdinand Nowack päätti valmistaa oman samppanjansa, jotta hänen perheellään olisi tuloja perheen miespuolisten ollessa sotarintamalla.
Sodan jälkeen he jatkoivat samppanjan valmistamista ja laajensivat tuotevalikoimaansa.
2012 vuodesta alkaen tilan vetovastuussa on ollut Flavien Nowack isänsä Frédérikin kanssa. Flavien pääsi enologi-opintojensa aikana tutustumaan Jacques Selossen samppanjatilalla Anselme Selossen viininvalmistustapoihin ja inspiroitui niistä niin paljon, että aloitti vastaavan toiminnan palsta palstalta omilla tarhoillaan. Tämän lisäksi Flavien on syventynyt vaihtoehtoisiin viininviljelyllisiin keinoihin Fédération Régional de l'Agriculture Biologique'n työpajoissa.
Flavien: *"I really like the approach to use indicative plants to guide me in my vineyard practices. It made sense to let nature guide me."*
Flavienin isä Frédérik on kuitenkin vanhoillinen viininviljelijä eikä vielä täysin ole antautunut luonnon armoille, joten viinin valmistuksen aikana käytetään edelleen kuparisulfaattia ja sulfiitteja, mutta vain kasviperäisiä luonnollisia lannoitteita.
Sadonkorjuu aloitetaan vasta rypäleiden ollessa kunnolla kypsiä. Käymiseen on käytetty 2014 vuodesta alkaen vain villihiivoja ja kaikkien viinien malolaktinen käyminen estetään.