



Champagne Nowack Les Terres Bleues

CHAMPAGNE NOWACK, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet Pinot Meunier

Luonnehdinta Keskisyvä oljenkeltainen väri. Tuoksu on avoin ja runsas: kypsää persikkaa, vaniljaa, briossia. Melko täyteläinen maku on kuiva, moniulotteinen, maukas ja miellyttävän hapokas.



Champagne Nowack

CHAMPAGNE, RANSKA

[Nowack](#)ien 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 täyttööä 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 Frédéricin 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 Frédéric on kuitenkin vanhoillinen viininviljelijä eikä vielä täysin ole antautunut luonnon armoille, joten viinin valmistuksen aikana käytetään edelleen kuparisulfaattia ja sulfiitteja, mutta vain kasvipärisiä luonnollisia lannoitteita.

Sadonkorjuu aloitetaan vasta rypäleiden ollessa kunnolla kypsiä.

Käymiseen on käytetty 2014 vuodesta alkaen vain villihiivoja ja kaikkien viinien malolaktinen käyminen estetään.