



Nowack Les Arpents Rouges

CHAMPAGNE NOWACK, CHAMPAGNE, RANSKA

Rypälelajikkeet	Chardonnay, Pinot Meunier
Luonnehdinta	Keskisyvä oljenkeltainen väri. Tuoksu on avoin ja monipuolinen: kypsiä trooppisia hedelmiä, mausteisuutta ja marjaisuutta. Keskitäyteläinen maku on kuiva, terhakan hapokas ja mehukkaan maukas.
Muuta	Yhden palstan viini. Maaperä savea hiekkakiven päällä. Perusviini kypsytetty tammitynnyreissä.

Champagne Nowack

CHAMPAGNE, RANSKA

[Nowack](#)kien 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 samppanجاتilalla Anselme Selossen viininvalmistustapoihin ja inspiroitui niistä niin paljon, että aloitti vastaavan toiminnan palsta palstalta omilla tarhoillaan. Tämän lisäksi Flavien on syventynyt vaihtoehtoihin 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 kasvipärsäisiä luonnollisia lannoitteita.

Sadonkorjuu aloitetaan vasta rypäleiden ollessa kunnolla kypsiä.

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