



# Jérôme Prévost La Closerie Les Béguines Extra Brut

CHAMPAGNE JÉRÔME PRÉVOST, CHAMPAGNE, RANSKA



Rypälelajikkeet Pinot Meunier

Alkoholi 12,5 %

Viinialue Les Béguinesin kahden hehtaarin kokoinen tarha Gueuxin kylässä, Reimsin länsipuolella.

Lehdistö **Peter Liem's blog on Champagne:** *Its virtually impossible to be a hip wine bar or wine store in Paris, or indeed, anywhere in France, if you dont have champagne from Jérôme Prévost. Selling a Prévost wine, or ordering one at a wine bar or restaurant, has become almost a badge of honor, a secret sign that affirms your initiation into an exclusive club of those in the know. Unfortunately, with an annual production of only about 13,000 bottles, Prévosts wine is not always easy to obtain. 93+/100p Wine Advocate: The NV Brut Nature Les Beguines is 100% Pinot Meunier made from tiny yields. The wine went into bottle with no filtering or fining and no dosage. This is a magnificent bottle of Champagne, but it will require considerable patience, as today it is tight as a drum. Occasionally hints of hazelnuts, pears and dried apricots come through, and the wines sheer density and richness are impossible to ignore. The wine continues to improve with air, hinting at what looks to be a very bright future.*

Laatikkokoko 6 kpl/laatikko

Esitteen lisätieto pinot meunier

# Champagne Jérôme Prévost

CHAMPAGNE, RANSKA

[Jérôme Prévostin](#) pieni tila sijaitsee Gueuxin kylässä Reimsin länsipuolella. Prévost sai kahden hehtaarin kokoisen Les Béguines-tarhan perintönä isoäidiltään, joka ei viljellyt tarhaa itse vaan sen hoito oli annettu muiden viljelijöiden tehtäväksi. Hyvän ystävänsä, Anselme Selossen, suostuttelemana hän tuotti ensimmäisen oman viininsä vuonna 1998. Prévostilla ei tuolloin ollut omaa kellaria, joten vuoteen 2002 asti Prévostin Samppanjat tuotettiin Selossen kellareissa Avizen kylässä. Vuodesta 2003 lähtien koko tuotantoprosessi on hoidettu Jérôme Prévostin tilalla Gueuxin kylässä. Prévost tuottaa käytännössä vain yhtä Pinot Meunier-lajikkeesta tuotettua Samppanjaa Les Béguinesin tarhalta. Vuosituotanto on vain noin 13 000 pulloa. Tarhan maaperä on hiekkaa ja kalkkikiveä, jossa on runsaasti fossiileja. Viininviljely on luonnonmukaista ja kemiallisia lannoitteita tai myrkkijä ei käytetä. Tavoitteena on tuottaa mahdollisimman kypsiä rypäleitä. Viini saa käydä ja kypsyä 450-600 litran tammitynnyreissä villihiivoilla ja perusviiniä ei kirkasteta tai suodateta. Koko vuosikerran korkinvaihto tehdään yhdellä kertaa noin 18 kuukauden pullokypsytyksen jälkeen. Prévostin Samppanja on luokitukseltaan Extra Brut mutta käytännössä sokeria ei lisätä lainkaan, eli kyseessä on ns. non dosé-samppanja.