

'Carte Blanche' Premier Cru NV Champagne Pierre Boever



Für einen Premier Cru-Champagner muss man eigentlich immer tief in die Tasche greifen. Eigentlich. Der 'Carte Blanche' ist eine der ganz seltenen Ausnahmen. Hier bekommt man hohe Qualität zum fairen Preis. Ein echter Insider-Tipp!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Pierre Boever
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Pinot Noir Chardonnay
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Es braucht schon viel Mut und noch mehr Selbstbewusstsein, komplett auf die Meinung sowie die Bewertungen von Weinexperten zu verzichten, um so die Aufmerksamkeit für die eigenen Weine zu steigern. Doch genau das ist die Philosophie von Thomas Boever, der das kleine, aber feine Weingut zusammen mit seiner Frau Laure im Jahr 2005 von seinem Vater Pierre Boever übernommen hat: Sie sind lieber ein Insider-Tipp, der mit feinen und exquisiten Champagnern zuerst überrascht und dann überzeugt. Und dem Status des Insider-Tipps wird Champagne Pierre Boever auch noch auf anderer Ebene gerecht. Schließlich werden jährlich lediglich 20.000 Flaschen produziert. Dabei weiß jeder einzelne Champagner des Hauses zu brillieren. So waren die Trauben des Hauses zum Beispiel bis 1946 Bestandteil des legendären Bollinger-Champagners, bevor sie schließlich komplett für die Vinifikation der eigenen Champagner verwendet wurden.

Der 'Carte Blanche' muss sich hinter dem Flaggschiff des Hauses 'Des Dames de France' alles andere verstecken. Nur die besten Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben der 1,5 Hektar umfassenden Premier Cru-Lagen rund um Louvois und Bouzy werden für diesen Champagner verwendet. Eine ebenso schonende wie sorgfältige Vinifikation sorgt für einen sehr edlen Schaumwein, der es mit seiner feinen Perlage und den perfekt ausbalancierten Aromen spielend mit den Non-Vintage-Cuvées der ganz großen und prestigeträchtigen Champagner-Häuser aufnehmen kann. Nur, dass er preislich eben viel, viel attraktiver ist. Unser Team ist von diesem Insider-Tipp mehr als begeistert!

Tasting Note

Schon das helle Goldgelb verspricht Genuss der Extraklasse - und die feine Mousseux bekräftigt diesen Eindruck direkt. In der Nase dominieren zunächst gelbe Fruchtnoten und zarte Brioche-Aromen, zu denen sich nach ein paar Minuten ein delikater Kräuter-Touch gesellt. Am Gaumen präsentiert sich der Champagner sehr ausgewogen mit einer lebendigen, aber konsequent ausbalancierten Säure. Die facettenreichen Frucht-Nuancen sorgen für eine fast schwebende Komplexität, wie sie eleganter und harmonischer kaum sein könnte. Ein edler Schaumwein, der zu diesem einmaligen Preis seinesgleichen sucht.

Passt zu

Ein ganz wunderbarer Begleiter zu Austern und feinen Meeresfrüchten! Wobei auch sanft gegartes und saftiges Geflügel hier hervorragend passt. Oder leicht gegrillte Artischockenherzen.

Weingut

Zwischen Épernay und Reims liegt die kleine Ortschaft Louvois Val de Livre mitten im Herzen der Champagne. Bereits 1847 arbeiteten hier die ersten Boever-Vorfahren für unterschiedliche Champagner-Häuser. Diese Tradition führten auch Paulette und Gaston Boever fort, die in den 1940er-Jahren für das Champagner-Haus Bollinger tätig waren. Sie als Buchhalterin und er als Arbeiter in den Weingärten. Nebenbei bewirtschafteten sie aber auch ihre eigenen Weinberge: Grand Cru-Lagen rund um Louvois und Bouzy. Die Trauben verkaufte das Ehepaar an Bollinger.

Bis zum Jahr 1946. Damals wurden ihre Trauben etwas später reif, weswegen sie erst nach allen anderen mit der Lese begannen. Weder Bollinger noch ein anderes Champagner-Haus kaufte den Nachzüglern die Trauben anschließend ab. Deswegen beschlossen die Boevers kurzerhand, ihren eigenen Champagner zu machen. Es war die Geburtsstunde der Cuvée 'Des Dames de France' Grand Cru NV.

1970 übernahmen die drei Kinder Jacques, André und Pierre das kleine Weingut, zogen es aber vor, getrennte Wege zu gehen. Jeder von ihnen assembliert seitdem einen Grand Cru-Champagner 'Des Dames de France' zu Ehren der Großeltern. Wobei vor allem Pierre Boever das Erbe konsequent in Qualität und Philosophie weiterführte. Seit dem Jahr 2005 leiten nun Pierres Sohn Thomas Boever und dessen Frau Laure das Weingut und komplettierten ihr Sortiment unter anderem mit dem Premier Cru-Champagner 'Carte Blanche' und einem Rosé Grand Cru - allesamt Non-Vintage-Champagner, die aus verschiedenen Jahrgängen assembliert werden.

Kennzeichnend für die Schaumweine von Champagne Pierre Boever ist, dass sie ausschließlich aus Pinot Noir und Chardonnay vinifiziert werden. Von den gut 5 Hektar sind 1,5 Hektar Premier Cru und 2 Hektar Grand Cru-Lagen. Die alten Rebstöcke wurzeln tief in den kalkhaltigen Böden der Region und bringen klare und präzise Grundweine hervor. Das

Weingut produziert lediglich rund 20.000 Flaschen jährlich. Eine verschwindend geringe Menge, wenn man sie mit denen der großen Champagner-Häuser vergleicht. Qualitativ müssen die Schaumweine genau diesen Vergleich aber nicht scheuen. Denn schließlich wurden die Trauben einst auch schon begeistert von Bollinger gekauft und verarbeitet. An diesem hohen Niveau hat sich bis heute nichts geändert. Ein absoluter Geheimtipp aus der Champagne!

Vinifikation

Der Champagner 'Carte Blanche' Premier Cru NV aus dem Hause Pierre Boever wird aus Pinot Noir und Chardonnay assembliert, die von Premier Cru-Lagen rund um Louvois und Bouzy stammen. Der prozentuale Anteil der Rebsorten variiert von Jahr zu Jahr, um ein kontinuierliches Geschmacksbild zu gewährleisten. Nach einer sorgfältigen Handlese werden die Trauben schonend verarbeitet. Die Grundweine wurden unter strenger Temperaturkontrolle acht Monate lang im Edelstahltank ausgebaut. Nach der Assemblage lag der Champagner über zwei Jahre auf der Feinhefe, bevor er degorgiert wurde.