

# Warmherzig & Lebensbejahend



## J.M. Goulard

**Prouilly** liegt im nördlichen Teil der Montagne de Reims, im historischen **Massif Saint-Thierry**, wo neben Pinot Noir **hauptsächlich Meunier** angebaut wird. Hier findet man eine vielfältige Bodenbeschaffenheit, welche **ausdrucksstarke Terroir-Champagner** hervorbringt. Aufzeichnungen im „Testament des Heiligen Remigius“ (Bischof von Reims um 500 n. Chr.) belegen, dass Wein bereits zu diesen Zeiten dort kultiviert wurden.

Hier gründete 1978 Jean-Marie Goulard das bis heute gleichnamige Weingut, welches heute **7 Hektar** Rebfläche **nachhaltig bewirtschaftet**. Dank der süd-süd-östlichen Ausrichtung der Weinberge herrscht ein perfektes Mikroklima für die Blüte.

Die Arbeit im **Einklang mit der Natur** ist der Winzerfamilie sehr wichtig, weshalb Jean-Maries Sohn **Damien** nach Übernahme der Domaine in **2012 mit der Umstellung auf biologischen Weinbau** begonnen hat. Somit sind alle Champagner **seit dem Jahr 2015 biologisch zertifiziert**.

Im Keller wird auf eine **schonende Verarbeitung** der Trauben geachtet, um den Ausdruck der Weinbergslagen beizubehalten. Seit 2012 kommen im Keller neben **Edelstahltanks auch Eichenfässer** zum Einsatz, um einigen Cuvées noch mehr Tiefe zu verleihen.

Die Champagner von J.M. Goulard sind **herrlich jugendlich, saftig, gradlinig und frisch mit viel Geschmack und einem ganz tollen Trinkfluss**.



## Champagner:

### Origine

60% Meunier  
40% Pinot Noir

**Dosage:** 4g/l

### Origine Rosé

57% Meunier  
40% Pinot Noir  
3% vin rouge Meunier

**Dosage:** 4g/l

**Ausbau:** Edelstahltank & Eichenholzfässer

### La Charme

100% Meunier

**Dosage:** 4g/l

**Ausbau:** 70%

Eichenholzfässer

**Flaschenreife:** 7 Jahre

### Sereine

33% Chardonnay

33% Pinot Noir

33% Meunier

**Dosage:** 7g/l

**Ausbau:** 10% Meunier im Eichenholz

**Flaschenreife** min. 40 Mon.

### Eclatante Millesime

100% Meunier

**Dosage:** 4g/l

**Flaschenreife:** min. 5 Jahre

### Special Club Millesime

32% Meunier

40% Pinot Noir

28% Chardonnay

**Dosage:** 5g/l

**Flaschenreife:** min. 5 Jahre

## Fakten:

R.M., Prouilly,

Montagne de Reims, 7ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!