

# Warmherzig & Lebensbejahend



## J.M. Goulard

In **Prouilly**, im **Norden der Montagne de Reims**, am historischen **Massif Saint-Thierry**, gründete 1978 Jean-Marie Goulard das bis heute gleichnamige Weingut, welches heute **7 Hektar** Rebfläche **nachhaltig bewirtschaftet**.

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. Alle 7 Hektar Rebfläche befinden sich komplett an den Hängen des Massiv de Saint-Thierry. Eine **vielfältige Bodenbeschaffenheit** erlaubt es, **eigenständige Terroir-Champagner** hervorzubringen. Ungewöhnlich ist, dass anders als sonst in den Montagne an den Hängen des Massif hauptsächlich **Meunier** angebaut wird, der auf den häufig sandigen Böden schlanker gerät als im Marnetal.

Aufzeichnungen im Testament von Saint-Remy belegen, dass die **ersten Reben** am Massif de Saint-Thierry **bereits 532 n. Chr.** kultiviert wurden. Das liegt vor allem an **süd, süd-östlichen Ausrichtung** der Weinberge. Somit herrscht ein **perfektes Mikroklima** für die Reife. In Goulards 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, gradlinig mit viel Geschmack** und immer von einem **ganz tollen Trinkfluss** geprägt.



## Champagner:

### Origine

60% Meunier  
40% Pinot Noir  
**Dosage:** 4g/l  
**Flaschenreife:** mind. 15 Monate  
aus zwei Jahrgängen

### 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:** mind. 1,5 Jahre

### Sereine

33% Chardonnay  
33% Pinot Noir  
33% Meunier  
**Dosage:** 7g/l  
**Ausbau:** 10% Meunier im Eichenholz  
**Flaschenreife** mind. 18 Mon.

### Éclatante Millesime Rosé

100% Meunier  
Rosé de Saignée  
**Dosage:** 4g/l  
**Flaschenreife:** mind. 5 Jahre

### Epanouie Millésime

40% Chardonnay  
30% Pinot Noir  
30% Meunier  
**Dosage:** 5g/l  
**Flaschenreife:** mind. 3 Jahre

### Special Club Millésime

32% Meunier  
40% Pinot Noir  
28% Chardonnay  
**Dosage:** 5g/l  
**Flaschenreife:** mind. 5 Jahre

## Fakten:

R.M., Prouilly,  
Montagne de Reims, 7ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?  
Halte Deine Gedanken fest!