



Francis Boulard & Fille

Cormicy, Champagne

I den lille by Cormicy i området Montagne de Reims ligger den lille haute-couture-producent Francis Boulard. Bag navnet ligger adskillige generationer af vinmagere som kan dateres helt tilbage til den franske revolution i 1792. I 2009 valgte den efterhånden store Boulard familie at splitte domainet op i lidt mindre enheder, ud af det kom blandt andet champagnehuset Francis Boulard.





I starten var det Francis Boulard der i samarbejde med sin kone og datter valgte at gå den biodynamiske vej, og deres marker har været økologisk certificert siden 2004. Det er derfor også med en forsigtig og respektfuld tilgang til naturen at Boulard familien stadig benytter sig af en hestetrukket plov i marken.

I dag er det datteren Delphine der har ansvaret for den mikroskopiske produktion på knapt 30.000 flasker, der stammer fra husets blot 3 ha vinmarker. Stilen er intense terroir prægede champagner med en ekstrem flot balance og mineralsk finish.

LAND

Frankrig

OMRÅDE

Champagne

PRIMÆR APPELLATION

Champagne

GRUNDLAGT

2009

EJER/VINMAGER

Delphine Boulard

STØRRELSE

3 hektar

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Kalksten med ler

DRUER

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



VINOVA

