

BARRAT-MASSON
Grain d'Argile (deg.23)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Barrat-Masson
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	21'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine Cuvée komponiert aus 65% Chardonnay und 35% Pinot Noir von rund 40-jährigen Reben. Basis bildet mit 80% der Jahrgang 2019, der Rest ist von 2018. Ausgebaut wurden die Grundweine zu 40% im Tank und 60% in Fässern. Degorgiert wurde nach über 30 Monaten Flaschenreife. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, saftigem Kernobst, Teller Pfirsich, Weichsel Kirschen und roten Beeren, dazu fein würzige Noten von kandiertem Ingwer, Wiesenkräutern und Nüssen unterlegt von zart mineralisch-jodigen Tönen. Am Gaumen saftige Frucht zeigend, mit schönem Schmelz, toller Frische und zartem, dezent herb-würzigem Finale.

Empfehlung

Ein saftig-fruchtiger und wunderbar frischer Apéro Champagner, welcher auch hervorragend zu verschiedenen Vorspeisen harmoniert, wie etwa Tataki vom Tunfisch mit Algensalat, Ingwer und Sesam, zu gebratenem Halloumi auf Orangen-Fenchel Carpaccio, oder zu einer cremigen "Clam Chowder". Toll auch zu Geflügelgerichten.

Produzent

Champagne Barrat-Masson entstand 2010 aus dem Wunsch von Aurélie, Önologin, und Loïc, Winzer, ihre Leidenschaft zu Rebe und Wein, durch ihren eigenen Champagner auszudrücken. Gemeinsam beschlossen sie, die Weinberge auf biologischen Landbau umzustellen, dabei der Natur nahe zu bleiben und in den Weinen die Persönlichkeit und das Terroir zu zeigen. Auf rund 7 Hektar erstrecken sich Ihre Lagen, welche zu 90% mit Chardonnay- und zu 10% Pinot Noir Reben bestockt sind und durchschnittlich 40-jährig sind. Mit Akribie und Herzblut widmet sich Loïc Barrat der Arbeit im Weingarten, so werden beispielsweise alle Parzellen einzeln bewirtschaftet, während Aurélie Masson als Önologin mit Hingabe Keller und Wein betreut. Aurélie installierte in der alten Scheune eine traditionelle Coquard-Pressen,

wegen der Qualität der produzierten Moste. Die präzise Trennung jedes Tresters ermöglicht es Ihr, im Wein das Terroir, auf dem er angebaut wird, zum Ausdruck zu bringen. Sie arbeitet besonders mit der „Coeur de Cuvée“ und vinifiziert jede Parzelle separat, sowohl in Edelstahltanks in Eichenfässern als auch in Demi-Muids. Es wird nicht geklärt und auch nicht gefiltert, die malolaktische Fermentation wird je nach Bedarf unterdrückt oder zugelassen. Mindestens 30 Monate liegen die Champagner auf der Hefe im Keller, bevor sie „à la volée“ degorgiert werden. Dosierte wird, wenn überhaupt, sehr niedrig. Die Champagner von Aurélie und Loïc zeigen sich klar strukturiert und mineralisch. Es sind Ausdrucksstarke, Terroir getriebene Weine. Der Holzeinsatz ist spürbar, aber gut eingebunden und verleiht Komplexität.