

**BÉRÊCHE ET FILS**  
Reflet D`Antan (B.2017)  
Brut AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Bérêche et Fils</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein sogenannter "Réserve Perpétuelle", die von Pierre Bérêche 1985 ins Leben gerufen wurde und seit 1990 von Jean-Pierre Bérêche weitergegeben und abgefüllt wird. Wie es der Name sinnbildlich ausdrückt, ist diese rare Cuvée also in gewisser Weise das Spiegelbild von früher, von der vergangenen Zeit. So werden mit dem jeweiligen Grundwein aus einem Jahr, im Solera-Verfahren alle Reserve-Weine bis zurück zu 1985 vereint. Für Raphaël und Vincent Bérêche gehört diese Cuvée daher mit zu den wichtigsten Weinen, sozusagen ihr Erbe, welchem sie besonders Sorge tragen und daher diese Rarität nur noch in Magnum füllen. Das Bouquet ist vielschichtig geprägt, mit Aromen von reifen- und teils kandierten Zitrusfrüchten, saftigen Kirschen, Kirschkern, Mandeln und anderen Nüssen. Herrlich eindringlich, dominant und stoffig, mit feinem Amontillado Touch, kraftvoll, mit Fülle und Substanz, dabei aber elegant balanciert von herrlicher Frische und gutem Zug im langen Abgang.

### **Empfehlung**

---

Kein einfacher „Apéro-Champagner“, ein Champagner für Kenner! Hervorragend zum Essen, selbst zu Fleisch vom Grill und auch zu verschiedenen Weichkäsen.

### **Produzent**

---

Jean-Pierre Bérêche und seine Söhne Vincent und Raphaël, sind Herren von insgesamt 14.8 Hektaren: zwei Drittel in den Montagnes de Reims, ein Drittel im Vallée de la Marne. In diesen werden alle drei Hauptsorten - Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay - angebaut. Die Familie produziert Champagne seit 1847, bereits seit 1889 ihren eigenen: genug Zeit also, einen eigenen, kraftvoll-konzentriert-fülligen Stil mit ausgeprägter Präzision und Eleganz zu entwickeln. Ein Stil, der zu hohem Ansehen geführt hat und heute noch begehrt wird. Ein Must für Champagne-Liebhaber. Warum?

Unter dem Regime von Raphaël Bérêche werden nochmals die kleinsten Details nach deren Nutzen geprüft und alle Vorgänge optimiert. Große Anstrengung gilt dabei der Optimierung der Traubenqualität: denn je perfekter die Trauben, umso mehr spricht der ureigene Charakter der Weine, ihre klare Weinigkeit, statt der maskierenden Dosage. Da kommt Raphaël zugute, dass sein Vater bereits seit Jahren Teile der Rebberge biodynamisch bearbeitete: Das führt zu sehr hochwertigen gesunden Böden, welche die Reben ihrerseits mit erhöhter Vitalität und charaktervollem Ausdruck zu verdanken wissen. Ein weiteres, wichtiges Hauptaugenmerk ist für Raphaël eine sanfte aber sorgfältige und präzise Arbeit im Keller. So bleiben schon die Grundweine länger als bei vielen anderen Winzern in Fässern und Tanks bevor diese die zweite Gärung durchlaufen. Auch für die anschließende Reifung in der Flasche - vermehrt sous liège, also mit Kork statt mit Kapsel verschlossen - vor dem degorgieren, bekommt jeder Champagner das individuell benötigte, jeweils ideale Zeitpolster. Diese einerseits schonende Handhabung gepaart aber mit ausgefeilter Detailgenauigkeit ist bewundernswert und funktioniert und wir sind gespannt darauf, was da bei Bérêche in Zukunft noch alles gehen wird.