

DOMAINE DE BICHERY
À L'Envers
Extra Brut Blanc de Blancs AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine de Bichery
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	7'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine Rarität - erst der zweite Jahrgang dieses reinsortigen Einzellagen Chardonnays, aus dem zweiten Ernte-Jahr von Hannah und Raphael. Die Trauben stammen aus der Einzellagen-Parzelle „Les Envers de Val Metra“. Ausgebaut wurde der Grundwein im Stahltank und degorgiert wurde der Champagner, nach einer Flaschenreife auf der Hefe von rund 83! Monaten, im Frühling 2024. Wunderbares Nasenbild mit Aromen von Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und Honigmelone, unterlegt mit einer dezenten, mineralisch-jodigen Kreide Note und einem vom Hefe-Lager stammenden, feinen Biskuit Touch. Am Gaumen mit toller Balance von zupackender Frische, elegant-reifen Frucht Tönen und fein-mineralischer Würze. Wunderbar zupackend und dabei schöne Harmonie und Tiefe zeigend. NUR 640 FLASCHEN PRODUZIERT

Empfehlung

Anspruchsvoller Champagner zum Apéro und vielseitiger Speisenbegleiter zu allem, wo auch ein schöner weisser Burgunder passen würde.

Produzent

Noch jung ist die Geschichte dieses Weinguts. Nach profunder Ausbildung und horizontweiternden Etappen an renommierten Weingütern im Burgund, Bordeaux und in der Schweiz, kehrte Raphaël 2013 auf das Familienweingut, das bis dato die Trauben verkaufte, zurück und beschließt zusammen mit seiner Frau Hannah, dass es nicht nur an der Zeit ist den eigenen Champagner zu vermarkten, sondern dafür auch die gesamte Weinfläche ausschließlich biologisch zu bearbeiten. «Unsere Philosophie und unser Bestreben ist es», sagen die beiden, «in unseren Weinen nicht nur die Typizität des Terroirs und der Rebsorten zu vereinen, sondern auch die Charakteristik jedes einzelnen Jahres, mit all seinen Unterschieden zum Vorschein zu bringen. Kein Jahr ist wie das andere. Die Verhältnisse, in Abhängigkeit von Wetter

und Natur, sind jedes Jahr von neuem eine Herausforderung». Der Umgang damit - voller Herzblut - und die Qualität der Arbeit der beiden aber bleibt, allen Widrigkeiten und Herausforderungen zum Trotz