

BERTRAND-DELESPIERRE
Coteaux Champenois Écueil Rouge
Les Hautes Vignes AC Montagne de Reims



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bertrand-Delespierre
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Pinot Noir Trauben für diesen roten Stillwein, stammen zu 100% aus der Namensgebenden Einzellage in Écueil, welche 1986 gepflanzt wurden. Ausgebaut wurde der Wein bis zum biologischen Säure-Abbau im Demi Muid. Anschliessend durfte der Wein noch im grossen Holzfass und danach in der Flasche weiter reifen, bis Clémence und Adrien Bertrand-Delespierre die wenigen Flaschen im Frühling 2024 auf den Markt brachten. Viel Pinot-Typizität mit Kirschfrucht und Aromen von roten und blauen Beeren zeigend, würzig, mit zupackendem, aber wunderbar samtigen Tannin Gerüst und schöner Frische. NUR 266 FLASCHEN GEFÜLLT!

Empfehlung

Wunderbar zu französischen Spezialitäten wie Cassoulet, Boudin Noir oder einem würzigen Ratatouille, aber auch zu fein-würzigen Käsen.

Produzent

Champagne Bertrand-Delespierre wurde 1980 von Chantal Delespierre und Didier Bertrand gegründet. Heute zeigen sich deren Kinder Clémence und Adrien für die Ägide des Betriebs mit 10 ha. Weingärten - komplett in Familienbesitz-verantwortlich. Und so leben nun zwei Generationen nebeneinander auf dem Weingut, um die Tradition der Winzerfamilie fortzusetzen. Die Weinberge liegen in den Dörfern Chamery, Ecueil, Villedommange und Montbré, allesamt 1er Cru im Herzen der Montagne de Reims. Angebaut sind, verteilt auf 60 Parzellen, ungefähr zu gleichen Teilen Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, mit durchschnittlich 30ig Jährigen Rebstöcken. Mit diesen Voraussetzungen legen Clémence und Adrien somit natürlich auch ein Hauptaugenmerk auf die Pflege der Rebärten und der Böden. Ständige Verbesserung der Produktionsmittel und Arbeitsmethoden werden vorgenommen, immer mit dem klaren

Ziel vor Augen, die Umwelt zu schonen und dabei das Terroir immer präziser herauszuarbeiten und so letztendlich auch die Qualität der Trauben immer weiter zu steigern. So ist der Großteil der Weinberge variabel begrünt und man bereitet sich gerade auch auf die Zertifizierung HVE (Haute Valeur Environnementale - geplanter Abschluss in 2020) vor. Bei der Weinbereitung setzen auch Clémence und Adrien immer noch auf die traditionelle Coquard-Pressen, für eine möglichst natürliche und schonende Verarbeitung der Trauben. Ein grosser Teil der Grundweine wird in sogenannten "Demi-Muids" (600 Lt. Holzfass) ausgebaut. Diese durchlaufen eine malolaktische Gärung, im Gegensatz zu den Jahrgangsweinen, bei welchen der sogenannte BSA unterdrückt wird. Jeder Champagner reift für mindestens vier Jahre auf der Hefe, die Jahrgangschampagner sogar noch länger. Jeder Champagner ist individuell und durchdacht, zeigt sich elegant und mit einer einladenden Zugänglichkeit. Es ist erfrischend zu sehen, mit wieviel Herzblut und Enthusiasmus das noch junge Geschwisterpaar die Vorgaben Ihrer Eltern übernommen haben, diese adaptieren und dabei Zeitgemässe und Umweltbewusste Methoden einfließen lassen, ohne aber dabei die Traditionen zu vergessen. Wir lassen uns von diesem frischen Wind und der positiven Energie dieser talentierten Familie anstecken und freuen uns auf das, was noch kommen wird.