

FRÉDÉRIC SAVART

L'Expression Brut Nature AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Frédéric Savart
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 94

Nur in den besten Jahren und (leider) nur in sehr kleiner Menge, gibt es den Expression Brut Nature. Der Jahrgang 2018 gibt es lediglich als Magnum! Die Pinot Noir Trauben stammen ausschliesslich von sehr alten Reben aus fünf Einzellagen in Ecueil. Ausgebaut für zehn Monate in einem 500 Lt. Fass. Tänzerisches Bouquet mit Aromen von roten Pflaumen, Johannisbeeren, Nektarinen und gelben Kirschen, umrahmt mit Noten von Hibiskus, weissem Flieder und etwas Melisse. Dazu ein zarter, kreidig-mineralischer Touch und dezente Töne von (getoasteten) Pinienkernen und etwas Ingwer. Am Gaumen knackige Frische zeigend, dabei gleichzeitig zart und lebendig, präzise, mit guter, fast weiniger Konzentration, Spannung und Druck im wiederum klar mineralisch geprägten, langen Finale. LIMITIERT!

Empfehlung

Ein edler Wein zu edlen Speisen, etwa zu Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Beurre Blanc, zu gebratenen Langostinos auf schwarzem Risotto oder auch zu in Butter glasiertem Kalbsbries mit getrüffeltem Kartoffel-Moussline.

Produzent

Als kleiner Nachkriegsbetrieb lieferten Großvater René und Vater Daniel Savart ihre Trauben der Genossenschaft. Mit Frédéric Savart war dann ab 2005 Eigenleben angesagt. Dieser hatte in seiner Jugend jedoch erst ganz andere Pläne, war er doch ein talentierter Fußballer, mit einem Juniorenvertrag bei Stade de Reims und als Sportler trank er bis zu seinem 19. Lebensjahr noch nicht einmal Alkohol. Als ihm jedoch ein Transfer zu einem anderen Club angeboten wurde, schlug er der Liebe wegen aus und kehrte zurück in den Betrieb zu seinem Vater. Anfangs wurde zunächst auch

noch in der Genossenschaft gekeltert. 2013 wurden dann eine eigene Cuverie und ein Holzfasskeller errichtet. Eine neue, wahre Champagnerperle ist hier unter der Autorenschaft von Frédéric Savart - mittlerweile schon ein heimlicher Star in der Winzer-Champagner-Szene - herangewachsen! Den Fokus setzt er dabei auf das Terroir, das in Ecueil nach Pinot Noir verlangt (85% der Gesamtmenge), in Villers-aux-Noeuds nach Chardonnay. Edelstahl- und Holzausbau ergänzen sich. Degorgiert wird von Hand, dosiert im Regelfall Extra Brut. Es sind Champagner mit großer Ausdruckskraft - "vins identitaires" wie er sie nennt. Es ist nicht das Ziel die Weine nach seinen Wünschen zu gestalten, sondern eine einzigartige und fragile Schöpfung von Mutter Natur zu bewahren und zu schützen, im Bemühen Aspekte, Nuancen und Feinheiten eben Dieser, bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Wir sind so sehr überzeugt, dass wir eine breite Palette der Savart-Champagner, alles Premier Cru, für Sie bereithalten.