

BERTRAND-DELESPIERRE
Villedommange
Extra Brut 1er Cru AC Montagne de Reims



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bertrand-Delespierre
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Die Trauben für diesen reinsortigen Meunier, stammen aus Einzellagen in der Gemeinde Villedommange, welche 1986, respektive 1991 gepflanzt wurden. Der Grundwein wurde kühl, ohne BSA komplett im Stahltank ausgebaut. Für die leichte Dosage von nur 2 g/l wurde hausgemachter "Likör" aus eigenen Trauben verwendet. In der Nase zeigen sich Aromen von Morellen, roten Pflaumen und etwas Blutorange, dazu zarte Töne von Blütenhonig und einem Touch feinstem Marzipan. Am Gaumen saftig und einladend, wiederum mit Noten von roten Früchten, etwas Mandelblüten und zitrischer Frische im Finale.

Empfehlung

Zum Apéro mit kleinen Knabbereien und auch zu feinen Gerichten wie weisser Spargel oder Steinbutt mit "Sauce Maltaise", Ravioli mit Ricotta- oder Kaninchenfüllung mit Mandel-Salbei Butter, aber auch zu feiner Maispoularden Brust mit cremiger Morchel Sauce.

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 Jahrgangswinen, 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.