

BERTRAND-DELESPIERRE
Autour de la Creusette
Extra Brut 1er Cru AC Montagne de Reims



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bertrand-Delespierre
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	1 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen aus Lagen der 1er Cru Gemeinden Chamery und Écueil. Ausgebaut wurde der Grundwein, ohne BSA, zu 65% im Stahltank und zu 35% im demi-muid. Degorgiert wurde nach fünf Jahren Flaschenreife im Mai 24. Im Bouquet zeigen sich Aromen von roten Äpfeln, roten Beeren, Kirschkompott und etwas Zwetschgenhaut, würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Kräutern, Assam-Tee und gerösteten Nüssen. Am Gaumen zupacken und komplex, wiederum fein rauchig-würzig, mit schöner Frucht, knackiger Frische und dezent steiniger Mineralik im Abgang. NUR 2037 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein wunderbarer Speisenbegleiter, auch zu etwas herzhafteren Gerichten, etwa Flamm-Kuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln, zu Pasta oder Risotto mit Waldpilzen, oder zu Loup de Mer vom Grill mit Ofengemüse.

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 Rebgärten 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.