

PIERRE BAILLETTE

Le Village (deg. 22)

Brut AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	Pierre Baillette
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.

Cuvée komponiert aus 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir und 20% Meunier, basierend zu 70% auf dem Jahrgang 2019, komplettiert mit Reserve Weinen. Ausgebaut wurde der Grundwein zu 40% in Barriques, der Rest im Emaille Tank. In der Nase zeigen sich Aromen von saftigem Kernobst, Kirschen, Nektarinen und verschiedenen Zitrusfrüchten, dazu feine Nuss Noten und ein Hauch von dezenter Exotik, zart mineralisch-würzig unterlegt. Am Gaumen schöne Stoffigkeit zeigend, dabei saftig, mit gutem, unkompliziertem Trinkfluss.

Empfehlung

Wunderbarer Apéro-Champagner, idealerweise mit ein paar Häppchen, aber auch zu feinen Vorspeisen und leichten Fischgerichten.

Produzent

Das Familiengut, welches Périne Chartogne-Baillette von ihrem Vater Pierre Baillette übernahm, befindet sich in Trois-Puits in der Montagne de Reims. Rund 3.65 ha Rebfläche umfasst das Gut, mit verschiedenen Parzellen, welche sich hauptsächlich in den zwei 1er Cru-Dörfern Trois Puits und Rilly la Montagne und der Grand Cru-Gemeinde Verzeney befinden. Périne ist eine eher diskrete junge Winzerin und steht mit ihren Weinen etwas weniger im Rampenlicht als Ihr Mann Alexandre Chartogne (Chartogne-Taillet), jedoch arbeitet Sie mit derselben Leidenschaft und Akribie. Ihre Philosophien sind ziemlich ähnlich, immer mit dem Ziel möglichst den jeweils reinsten Ausdruck ihres individuellen Terroirs im Champagner wieder zu finden. So arbeitet Sie im Rebberg möglichst nach biologischen Richtlinien, lässt ihre Weinberge wild mit einer natürlichen Begrünung wachsen und auf jegliche chemische Spritzmittel wird seit 2010 verzichtet. Auch werden die Bodenarbeiten, wo immer es geht, mit den beiden Pferden ihres Mannes, Tarzan und Saumur durchgeführt. Im Keller

lässt Sie ihren Weinen Zeit und es wird so wenig als möglich interveniert. Die Grundweine werden in emaillierten Tanks, Edelstahltanks und auch vermehrt in verschiedenen Holzfässern ausgebaut, die meisten davon stammen von der „Tonnellerie de Champagne“. Für das dafür verwendete Holz, wählt Périne im Vorfeld teilweise die Eichenbäume sogar selbst aus. Diese Detailverliebtheit, spiegelt sich in allen Cuvées von Ihr wider. Sie werden mit besonderer Sorgfalt und Pflege behandelt und strahlen einerseits mit angenehmer Mineralität, femininer Feinheit und Leichtigkeit und identifizieren und betonen andererseits, die Besonderheiten jedes einzelnen Terroirs.