

BÉRÊCHE ET FILS
Rive Gauche
Extra Brut AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bérêche et Fils
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120`000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 94

Mit Meunier-Trauben aus dem Vallée de la Marne, der beiden Einzellagen "Maisoncelle" und "Côte aux Châtaigniers", welche beide am linken Flussufer - Rive Gauche - bei Mareuil le Port liegen. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von Pink Grapefruit, zart rauchigen Mandel Tönen, dazu Waldbeeren, gelbe Pflaumen und Morellen, frischfruchtig unterlegt von Blutorangen Noten. Guter Zug am Gaumen, mit fein-cremigen Hefe Tönen. Knackige Frische im langen Abgang. NUR 4386 FLASCHEN GEFÜLLT!

Empfehlung

Herrlicher Begleiter zu einem klassischen Krevetten-Cocktail, zu gebratenen Jakobsmuscheln mit Schaum von frischen Mandeln, zu Krustentieren vom Grill oder zarten, in Butter glasierten Milken mit Sellerie Püree und Wirsing.

Produzent

Jean-Pierre Bérêche und seine Söhne Vincent und Raphaël, sind Herren von insgesamt 14.8 Hektaren: zwei Drittel in den Montagnes de Reims, ein Drittel im Vallée de la Marne. In diesen werden alle drei Hauptsorten - Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay - angebaut. Die Familie produziert Champagne seit 1847, bereits seit 1889 ihren eigenen: genug Zeit also, einen eigenen, kraftvoll-konzentriert-fülligen Stil mit ausgeprägter Präzision und Eleganz zu entwickeln. Ein Stil, der zu hohem Ansehen geführt hat und heute noch begehrt wird. Ein Must für Champagne-Liebhaber. Warum? Unter dem Regime von Raphaël Bérêche werden nochmals die kleinsten Details nach deren Nutzen geprüft und alle Vorgänge optimiert. Große Anstrengung gilt dabei der Optimierung der Traubenqualität: denn je perfekter die

Trauben, umso mehr spricht der ureigene Charakter der Weine, ihre klare Weinigkeit, statt der maskierenden Dosage. Da kommt Raphaël zugute, dass sein Vater bereits seit Jahren Teile der Rebberge biodynamisch bearbeitete: Das führt zu sehr hochwertigen gesunden Böden, welche die Reben ihrerseits mit erhöhter Vitalität und charaktervollem Ausdruck zu verdanken wissen. Ein weiteres, wichtiges Hauptaugenmerk ist für Raphaël eine sanfte aber sorgfältige und präzise Arbeit im Keller. So bleiben schon die Grundweine länger als bei vielen anderen Winzern in Fässern und Tanks bevor diese die zweite Gärung durchlaufen. Auch für die anschließende Reifung in der Flasche - vermehrt sous liège, also mit Kork statt mit Kapsel verschlossen - vor dem degorgieren, bekommt jeder Champagner das individuell benötigte, jeweils ideale Zeitpolster. Diese einerseits schonende Handhabung gepaart aber mit ausgefeilter Detailgenauigkeit ist bewundernswert und funktioniert und wir sind gespannt darauf, was da bei Bérêche in Zukunft noch alles gehen wird.