BERTRAND-DELESPIERRE

Enfant de la Montagne (B.2015)

Extra Brut 1er Cru AC Montagne de Reims

Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Bertrand-Delespierre**
Traubensorten:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	9-11°

Cuvée bestehend aus 40% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 30% Meunier. Die Basis bildet dabei mit 60% der Jahrgang 2015, ergänzt mit Reserveweinen der Jahrgänge 2010 - 2014. Einladendes Nasenbild mit Aromen von gelben Steinfrüchten, Meyer Zitronen und roten Beeren, unterlegt mit wunderbar blumigen Noten und feinem Cake Touch. Am Gaumen zupackend, mit toller Frische, zarten Grapefruit Tönen, harmonisch mit schöner Eleganz und guter Länge.

Empfehlung

Ein wunderbarer Champagner zum Aperitif, einfach so für sich genossen, oder klassisch mit "Schinken-Gipfeli", Quiche Lorraine oder Lachsbrötchen. Aber auch zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten.

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-Presse, 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.