VILMART & CIE
Grande Réserve (deg.19)
Brut 1er Cru AC

Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Vilmart & Cie**
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	8-9 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	9-11°

Cuvée aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay, jeweils mit Addition von Reserve Weinen der beiden vorangegangenen Jahren zum Basis Wein. Die Grundweine werden für zehn Monate in grossen, bis zu 5500 Liter fassenden Holz-Fudern ausgebaut, die malolaktische Gärung wird unterdrückt. Gute Konzentration im Bouquet, Aromen von reifem Kernobst mit feinem Touch roter Beeren und Kirschen, dazu Biskuit Noten, getoastete Brioche und fein-würzige Mineralität. Am Gaumen mit feiner Perlage, herrlich eindringlich und rund, besitzt dabei animierende Frische und gute Struktur.

Empfehlung

Ein eleganter Aperitif Champagner, passt aber auch hervorragend zu Vorspeisen mit rohem Fisch z.B. Tatar von Zackenbarsch oder Scampi, auch zu pochiertem Fisch oder Geflügel, oder zu gegrilltem Gemüse.

Produzent

In der Gemeinde Rilly-la-Montagne innerhalb des Anbaugebiets Montagne de Reims sind nur Premier Cru-Lagen zu finden. Deren Potenzial wissen erst einzelne Winzer zu nutzen. Eines der grossen Champagne-Talente, Laurent Champs, gehört definitiv dazu. Dieser führt nun seit 1989 bereits in fünfter Familien-Generation das schon 1890 von Désiré Vilmart gegründete, renommierte Champagnerhaus Vilmart & Cie. Diese frühen Besitztümer sind auch Grund und Segen, des für diese Weinbaugemeinde untypischen Sortenspiegels von 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir - denn normalerweise dominiert hier der Pinot Noir. Die Bewirtschaftung erfolgt wann immer möglich streng nach biologischen Grundsätzen. Laurent lässt alle seine Grundweine im Holz vergären und für 10 Monate reifen. Die sogenannten Non-Vintages in grossen Fässern von 2200 - 5000 Litern, die Weine für die Jahrgangs-Champagner in

Barriques und Demi-muids. Champagner ohne Jahrgang werden anschließend zwei bis vier Jahre auf der Hefe ausgebaut, Jahrgans-Champagner fünf bis acht Jahre. Auch der Dosage-Likör aus Reserveweinen wird in kleinen Eichenholzfässern aufbewahrt. Die malolaktische Gärung wird blockiert. Das Ziel: einen eigenständigen, wiedererkennbaren Stil zu kreieren. Das Ergebnis: Das Ziel wird erreicht, mit stets messerscharfer Aromatik nebst fülliger, komplexer und gleichzeitig eleganter, ausgewogener Charakteristik, die zu vielseitigem Einsatz einlädt.