

**VILMART & CIE**  
Coeur de Cuvée  
Brut 1er Cru AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Vilmart &amp; Cie</b>
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	7 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Cuvée komponiert aus 80% Chardonnay und 20% Pinot Noir vom namensgebenden Herzstück der ersten Pressung. Ausgebaut für 10 Monate im Barrique ohne biologischen Säureabbau. Mit ausdrucksstarken Aromen von reifen gelben Früchten, Agrumen, Haselnuss-Brioche Noten und dezenten mineralischen Kreide Tönen. Grossartige Gaumenfülle, druckvoll und reich, dennoch von einer finessenreicher Eleganz geprägt, mit viel Frische und Spannung. Sehr komplex mit grossem Alterungspotential.

### **Empfehlung**

---

Zu Fisch,- Meeresfrüchte- und auch Fleischgerichten, wie etwa Wolfsbarsch mit Steinpilzen, Saint Jacques mit Orangen-Muscheljus, aber auch zu Kalbsbries oder sogar gebratener Gänseleber.

### **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.