

PIERRE BAILLETTE
Coeur de Craie Verzenay
Extra Brut Grand Cru AC Champagne AC



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Pierre Baillette
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.

Reinsortiger Pinot Noir, mit Trauben aus der Einzellage "Le Pertois" der Grand Cru Gemeinde Verzenay. Ausgebaut wurde der Grundwein in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern. Im Bouquet zeigen sich Aromen von Weichseln, Gojibeeren und Cranberries, dazu ein Hauch von frisch gebackener Apfel Tarte, unterlegt mit typischer, mineralisch-kräutriger Würze, dezentem Austernschalen Touch und feinen Röst Noten. Zupackender Gaumen, in die Tiefe gehend, mit saftig-knackiger Frucht, zart Salinen Tönen und schöner Länge.

Empfehlung

Mit seiner feinen Würze auch ein toller Speisenbegleiter. Etwa zu Pasta oder Risotto mit Pilzen, Dorade vom Grill mit Fenchel, Oliven und Salzzitronen, oder auch zu Maispoularde aus dem Ofen mit Piment d'Espelette und Kräuterkartoffeln.

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.