DOMAINE DE BICHERY
À L'Envers
Extra Brut Blanc de Blancs AC

Jahrgang:	2015
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Domaine de Bichery**
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	5`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Der erste reinsortige Chardonnay von Hannah und Raphaël. Die Trauben stammen aus der Einzellagen-Parzelle „Les Envers de Val Metra“. 60% des Grundweins wurden in gebrauchten Weisswein-Barriques aus dem Burgund, 40% im Stahltank ausgebaut. Degorgiert wurde der Champagner, nach einer beachtlichen Flaschenreife auf der Hefe von 50 Monaten. Wunderbares Nasenbild mit Aromen von Zitrusfrüchten, weissem Pfirsich und Honigmelone, unterlegt mit einer dezenten, mineralisch-jodigen Kreide Note und einem vom Barrique-Ausbau stammenden, feinen Vanillin Touch. Am Gaumen mit toller Frische, zupackend, dabei schöne Harmonie und Tiefe zeigend. NUR 36 MAGNUM PRODUZIERT!

Empfehlung

Adelt nebst Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere, wunderbar auch kräftigere Gerichte, etwa ein Cassoulet, Rote Beete-Risotto mit Ziegenfrischkäse, Boudin Noire mit würzigen Apfelkompott oder Ente mit Preiselbeeren.

Produzent

Gerade erst am Entstehen, ist die Geschichte dieses Weinguts, steht doch das junge Paar Hannah und Raphaël Piconnet-Boesel noch ganz am Anfang. Aber spannend wie bei einem guten Buch, ist schon dieser Anfang so vielversprechend, dass wir voller Vorfreude bereits auf die nächsten Kapitel gespannt sind. - Nach profunder Ausbildung und horizonterweiternden Etappen an renommierten Weingütern im Burgund, Bordeaux und in der Schweiz, kehrte Raphaël 2013 auf das Familienweingut, das bis dato ihre Trauben verkaufte, zurück und beschliesst, dass es nicht nur an der Zeit ist Ihre eigenen Champagner zu vermarkten, sondern dafür auch die gesamte Weinfläche ausschliesslich

SECLI WEINWELT

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch

biologisch zu bearbeiten. Die Domaine befindet sich nun seit 2016 im offiziellen Zertifizierungsverfahren bei ECOCERT. Unsere Philosophie und unser Bestreben ist es sagen Hannah und Raphaël in unseren Champagnern nicht nur die Typizität des Terroirs und der Rebsorten zu vereinen, sondern auch die Charakteristik jedes einzelnen Jahres, mit all seinen Unterschieden, zum Vorschein zu bringen. Kein Jahr ist wie das Andere. Die Verhältnisse, in Abhängigkeit von Wetter und Natur, sind jedes Jahr von neuem eine Herausforderung. Der Umgang damit, voller Herzblut und die Qualität der Arbeit der beiden aber bleibt, allen Widrigkeiten und Herausforderungen zum Trotz. Dass sich dieser Einsatz lohnt, beweisen - von der Ernte des großartigen Jahrgangs 2015 - schon Ihre ersten, knapp 5000 Flaschen, die Raphaël in einer eigens zu diesem Zweck renovierten Scheune seines Großvaters, vinifizierte! Wir sind stolz und voller Freude, ein kleiner Teil dieses ersten Kapitels zu sein und freuen uns schon jetzt über viele weiter Fortsetzungen.

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch