

## VILMART & CIE

### Ratafia Chardonnay AC



Jahrgang:	2013
Inhalt:	50 cl
Produzent:	<b>Vilmart &amp; Cie</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	18.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ratafia de Champagne - Ein feiner Likörwein der meist zum Aperitif oder zum Dessert gereicht wird. Zur Herstellung wird dem Traubenmost (meist Pinot Noir, aber auch von Chardonnay oder Meunier) neutraler Weinbrand, bzw. bei hochwertigen Qualitäten, «Fine oder Marc de Champagne» zugegeben, was die Gärung des Traubenmostes verhindert. Der anschliessende Ausbau kann wahlweise im Tank oder Fass stattfinden.

Laurent Champ von Vilmart verwendete für diesen Ratafia Chardonnay, ausschliesslich Traubenmost von 1er Cru Lagen und edlen Fine de Champagne. Die anschliessende Reifung erfolgte für stattliche fünf Jahre in 400 und 600-Liter Eichenfässern. Wunderbares Bouquet mit Aromen von Orangeat & Zitronat, kandierten Aprikosen, Quittengelee und etwas Birnel, umrahmt mit Noten von Akazien Honig, Veilchenbonbons und einem Hauch Eukalyptus. Ausgewogener Gaumen, mit angenehmer Süsse, gut stützender Frische und fein würzigen Toast Noten im konzentrierten Finale.

#### **Empfehlung**

---

Traditionell wird der Ratafia Chardonnay entweder als Aperitif genossen oder zum Dessert, etwa zu „Lemon Tarte“ mit Baiser oder zu einem leckeren Orangenmousse. Er zeigt sich aber auch als wunderbarer Begleiter zu edlem Käse, z. B. Trüffelbrie oder gebackener Camembert.

#### **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, Jahrgangs-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.