

PIERRE BAILLETTE
Coeur de Craie Rilly la Montagne
Extra Brut 1er Cru AC Champagne AC



Jahrgang:	2017
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Pierre Baillette
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.

Reinsortiger Pinot Noir mit Trauben aus der Einzellage "Les Malachets", angebaut in gebrauchten 300 und 500 Liter Eichenfässer. Das Bouquet zeigt Aromen von Weichsel Kirschen, Pflaumenhaut und getrockneten Gojibeeren, dazu etwas reifer Boskoop Apfel, würzig unterlegt von einem feinen Kräuter Touch und einer mineralischen, an nasses Kies erinnernden Note. Am Gaumen mit eleganter Struktur, wiederum beerige Frucht zeigend, mit feinem Säure Nerv und zart herben Tönen im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbarer Essensbegleiter auch zu Speisen mit etwas kräftigeren Aromen, etwa Bresaola Carpaccio mit marinierten Pfifferlingen und Parmesan, Tatar von der Gelbschwanz Makrele mit Umeboshi oder Penne mit Treviso, Birnen und gerösteten Pinienkernen.

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.