

BARRAT-MASSON
Fleur de Craie (2019)
Brut Nature Blanc de Blancs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Barrat-Masson
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	21'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Reinsortiger Chardonnay des Jahrgangs 2019, ausgebaut zu 80% im Stahltank, der Rest in Fässern. Frischfruchtige Nase mit Aromen von kandierten Zitronen, knackigem Apfel, Lemon Tart, Aprikosen und feinen Blüten Düften, deutlich unterlegt mit mineralischen Kreide-Tönen und würzigen Pfeffer- und „pain grillée“ Noten. Am Gaumen knackige Frische zeigend, zupackend und geradlinig mit dezent salinem Finish.

Empfehlung

Mit seiner frisch-fruchtigen Art, ist er sowohl ein appetitanregender Aperitif, als aber auch ein hervorragender Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten, etwa zu einer "Bouillabaisse" mit klassischer "Sauce Rouille", oder zu glasig gebratenen Garnelen mit Fenchelblüten, leicht geräuchertem Meersalz und Yuzu-Öl.

Produzent

Champagne Barrat-Masson entstand 2010 aus dem Wunsch von Aurélie, Önologin, und Loïc, Winzer, ihre Leidenschaft zu Rebe und Wein, durch ihren eigenen Champagner auszudrücken. Gemeinsam beschlossen sie, die Weinberge auf biologischen Landbau umzustellen, dabei der Natur nahe zu bleiben und in den Weinen die Persönlichkeit und das Terroir zu zeigen. Auf rund 7 Hektar erstrecken sich Ihre Lagen, welche zu 90% mit Chardonnay- und zu 10% Pinot Noir Reben bestockt sind und durchschnittlich 40-jährig sind. Mit Akribie und Herzblut widmet sich Loïc Barrat der Arbeit im Weingarten, so werden beispielsweise alle Parzellen einzeln bewirtschaftet, während Aurélie Masson als Önologin mit Hingabe Keller und Wein betreut. Aurélie installierte in der alten Scheune eine traditionelle Coquard-Pressen, wegen der Qualität der produzierten Moste. Die präzise Trennung jedes Tresters ermöglicht es ihr, im Wein das Terroir, auf dem er angebaut wird, zum Ausdruck zu bringen. Sie arbeitet besonders mit der „Coeur de Cuvée“ und vinifiziert

jede Parzelle separat, sowohl in Edelstahltanks in Eichenfässern als auch in Demi-Muids. Es wird nicht geklärt und auch nicht gefiltert, die malolaktische Fermentation wird je nach Bedarf unterdrückt oder zugelassen. Mindestens 30 Monate liegen die Champagner auf der Hefe im Keller, bevor sie „à la volée“ degorgiert werden. Dosierte wird, wenn überhaupt, sehr niedrig. Die Champagner von Aurélie und Loïc zeigen sich klar strukturiert und mineralisch. Es sind Ausdrucksstarke, Terroir getriebene Weine. Der Holzeinsatz ist spürbar, aber gut eingebunden und verleiht Komplexität.