

BÉRÊCHE ET FILS
Le Cran
Extra Brut 1er Cru AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bérêche et Fils
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Je häftig aus Pinot Noir und Chardonnay. Ausgebaut auf der Feinhefe «sous liège» für rund 72 Monate. Tiefgründige, fruchtige Nase, Weinbergs Pfirsich, Aprikose, dazu saftige Birnen und Orangenesten, zart ins Rotbeerige gehend und feine Gebäck und Nuss Töne zeigend. Umrahmt von rauchig- mineralische Kreide- und Muschelschalen Noten und zarten Blüten Düften. Am Gaumen mit enormer Tiefe, Kraft und Druck, dabei pure Eleganz zeigend. Scheint füllig und leichtfüssig zugleich. Vielschichtige Textur, zupackend, mit zart jodiger Salzigkeit, grandioser Frische und harmonischer Länge.

Empfehlung

Zu Vorspeisen wie etwa Vitello Tonato, Fischsuppe, oder Crevetten Cocktail (mit Mango) genauso wie zu Fisch und Krustentieren - auch vom Grill - oder hellem Fleisch.

Produzent

Jean-Pierre Bérêche und seine Söhne Vincent und Raphaël, sind Herren von insgesamt 14.8 Hektaren: zwei Drittel in den Montagnes de Reims, ein Drittel im Vallée de la Marne. In diesen werden alle drei Hauptsorten - Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay - angebaut. Die Familie produziert Champagne seit 1847, bereits seit 1889 ihren eigenen: genug Zeit also, einen eigenen, kraftvoll-konzentriert-fülligen Stil mit ausgeprägter Präzision und Eleganz zu entwickeln. Ein Stil, der zu hohem Ansehen geführt hat und heute noch begehrt wird. Ein Must für Champagne-Liebhaber. Warum? Unter dem Regime von Raphaël Bérêche werden nochmals die kleinsten Details nach deren Nutzen geprüft und alle Vorgänge optimiert. Große Anstrengung gilt dabei der Optimierung der Traubenqualität: denn je perfekter die Trauben, umso mehr spricht der ureigene Charakter der

Weine, ihre klare Weinigkeit, statt der maskierenden Dosage. Da kommt Raphaël zugute, dass sein Vater bereits seit Jahren Teile der Rebberge biodynamisch bearbeitete: Das führt zu sehr hochwertigen gesunden Böden, welche die Reben ihrerseits mit erhöhter Vitalität und charaktervollem Ausdruck zu verdanken wissen. Ein weiteres, wichtiges Hauptaugenmerk ist für Raphaël eine sanfte aber sorgfältige und präzise Arbeit im Keller. So bleiben schon die Grundweine länger als bei vielen anderen Winzern in Fässern und Tanks bevor diese die zweite Gärung durchlaufen. Auch für die anschließende Reifung in der Flasche - vermehrt sous liège, also mit Kork statt mit Kapsel verschlossen - vor dem degorgieren, bekommt jeder Champagner das individuell benötigte, jeweils ideale Zeitpolster. Diese einerseits schonende Handhabung gepaart aber mit ausgefeilter Detailgenauigkeit ist bewundernswert und funktioniert und wir sind gespannt darauf, was da bei Bérêche in Zukunft noch alles gehen wird.