

BARRAT-MASSON
Les Margannes (2016)
Brut Nature AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Barrat-Masson
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Reinsortiger Chardonnay von rund 40-jährigen Rebstöcken, ausgebaut für neun Monate grösstenteils im Holz. Vier Jahre Flaschenreife vor dem degorgieren. In der Nase zeigen sich Aromen von Salz Zitronen, saftigen Birnen, weissen Johannisbeeren, Marillen und etwas rotem Rhabarber, dazu feine Blüten- und Kräuter Düfte, unterlegt mit würzigen Noten von Laugen Croissants und mineralischen Kreide Tönen. Am Gaumen schöne Frische zeigend, stoffig, mit zarter Gerbstoff Struktur und wiederum animierendem Zitrus-Kreide Touch im Finale.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Fisch und Krustentieren, etwa Felchenfilet Grenobler Art, Rotbarbe an Estragon Beurre Blanc oder "Crab Chowder". Toll aber auch zu würzigen Zitronenhuhn.

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.