

# HÉLÈNE BEAUGRAND

## Particules Élémentaires (deg.22)

### Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Hélène Beaugrand</b>
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Anbaumethode:	HVE3
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	25'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir, ausgebaut im Stahltank. Charaktervolles Nasenbild mit Aromen von Weinbergpflirsichen, gesüsster Grapefruit und etwas Quitte, dazu unterstützende Noten vom Pinot Noir nach roten Früchten, eingelegtem Rhabarber und Bratapfel. Am Gaumen schöne Struktur zeigend, rund, mit saftig-würziger, reifer Frucht und dezent mineralischen Tönen im Finale.

#### **Empfehlung**

---

Wunderbar zu dezent deftig-würzigen Speisen, etwa Pasteten und Terrinen, Melone mit Rohschinken oder zu eingelegten Sardinen.

#### **Produzent**

---

Zu Beginn steht eine Geschichte, die rührend und familiär ist. Sie erzählt von der Verbundenheit einer jungen Frau mit einem Land, einer Region und einem Beruf, die so stolz auf ihren Familiennamen ist, der untrennbar mit Montgueux verbunden ist – HÉLÈNE BEAUGRAND. Hélène kann stolz auf die Weinberge blicken, die der kühne Gustave, ihr Urgroßvater in Montgueux, als Erbe seines wahnwitzigen Traums errichtet hatte. 1919 gibt er seine erste Ernteerklärung für die Domaine Beaugrand ab: rund 600 Liter stiller Wein, was drei Fässern entspricht. Dem Sohn von Gustave - Léon Beaugrand - ist es dann zu verdanken, dass, dank dessen Starrsinn und Kampfeswillen, seit dem 24. September 1927 die Weine von Montgueux auch die Bezeichnung Champagne tragen dürfen. Ihm zu Ehren wurde alsdann sogar eine Strasse nach ihm benannt. Den grossen Kampfeswillen und das Durchhaltevermögen hat Hélène wohl von ihm geerbt. Ihr Leben ist geprägt von Erfahrungen, die sie an viele Plätze der Welt geführt haben. Nach ihrem Abschluss als Landwirtin mit Spezialisierung auf Önologie Anfang 1990, absolvierte sie ein Studium zur Technischen Kauffrau für Wein und Spirituosen in Burgund. Anschließend bildete sie sich fünf Jahre lang in Südafrika, Neuseeland, Australien, Kalifornien und Mexiko

weiter, bevor sie Handelsvertreterin für Weine aus dem Languedoc-Roussillon in Paris wurde. Zurück im Jahr 2008, trat sie dann in das Familienweingut ein und kümmerte sich dort rund zehn Jahre lang um die Weinbereitung, bis es zum Bruch kommt. Sie erbt drei Hektar und gründet ihr eigenes Weingut unter ihrem Namen. Dadurch hebt sie sich nun von der "alten Tradition" ab und ein neues Kapitel beginnt. Mit viel Gefühl begleitet sie ihren Sohn Cedric bei der Erlernung des Winzerberufs. Sie lassen sich leiten durch den Respekt vor der Natur, mit biologischen und biodynamischen Ansätzen und bereits jetzt ist das Weingut HVE 3 – zertifiziert! (Haute Value Environnementale Niveau 3).