

PIERRE BAILLETTE
Les Bulles Roses
Brut Rosé AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Pierre Baillette
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Pinot Noir Trauben für diesen «Rosé de Saignée» stammen aus der Parzelle «Les Bas Moutions» in der 1er Cru-Gemeinde Rilly la Montagne. Ausgebaut wurde der Grundwein in gebrauchten 350Lt. Eichenfässer. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von roten Beeren, getrocknete Cranberries, Granatapfel und Weichseln, unterlegt mit zart-würzigen Noten von blühenden Kräutern, kandierten Veilchen und einem Anflug von Plunder-Gebäck. Am Gaumen wiederum rotfruchtig, saftig-elegant, aber auch mit wenigem Charakter, schön strukturiert, mit guter Frische im Finale.

Empfehlung

Mit seinem fruchtigen Auftakt, ein schmeichelnder Rosé Champagner mit Anspruch zum Apéro, der mit seiner weinigen Struktur aber auch wunderbar zu Ente oder sogar zu orientalischer Küche passt.

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.