

**BÉRÊCHE ET FILS**  
Rilly la Montagne  
Extra Brut 1er Cru AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Bérêche et Fils</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Dieser Blanc de Noir ist zu 100% aus Pinot Noir-Trauben der Lage "Les Sablons" in 1er Cru - Rilly la Montagne, gekellert. Mit wunderbar einladenden Noten von gelben Kirschen, Apfel und reifen Aprikosen, unterlegt mit dezent zedrig-rauchigen Noten und feinen, mineralisch-herben Tönen. Tolle Eleganz am Gaumen, feinperlig, harmonisch, mit Zug und Frische. NUR 2475 FLASCHEN GEFÜLLT!

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Begleiter zu geräuchertem- oder Graved Lachs, zu Tatar, pochierten Fischen, Meeresfrüchten und Krustentieren. Auch zu Geflügel und 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 Bérèche in Zukunft noch alles gehen wird.