

FRÉDÉRIC SAVART
Les Noues
Blanc de Noirs Extra Brut 1er Cru AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Frédéric Savart
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 93, Parker 93

Der dritte Jahrgang dieses neuen Einzellagen-Champagners von Fred Savart. Gekeltert zu 100% aus Pinot Noir Trauben seiner Lagen in Ecueil. Im einladenden Nasenbild zeigen sich Aromen von Mirabellen, gelben Kirschen, saftigen Äpfeln und reifen Zitrus Früchten, umrahmt mit Noten von getrockneten Blüten, etwas Melisse und dezent rauchig-mineralischen Muschelschalen und Kies Tönen. Am Gaumen vielschichtig, seidig verwoben, mit komplexer Eleganz und Harmonie. NUR 2465 FLASCHEN! PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein enorm eleganter und tiefgründiger Champagner, der nicht nur als edler Aperitif glänzt, sondern auch verschiedenste Fische und Krustentiere, wie etwa Steinbutt mit Beurre Blanc oder gratinierter Hummer, aufs schönste begleitet.

Produzent

Als kleiner Nachkriegsbetrieb lieferten Großvater René und Vater Daniel Savart ihre Trauben der Genossenschaft. Mit Frédéric Savart war dann ab 2005 Eigenleben angesagt. Dieser hatte in seiner Jugend jedoch erst ganz andere Pläne, war er doch ein talentierter Fußballer, mit einem Juniorenvertrag bei Stade de Reims und als Sportler trank er bis zu seinem 19. Lebensjahr noch nicht einmal Alkohol. Als ihm jedoch ein Transfer zu einem anderen Club angeboten wurde, schlug er der Liebe wegen aus und kehrte zurück in den Betrieb zu seinem Vater. Anfangs wurde zunächst auch noch in der Genossenschaft gekeltert. 2013 wurden dann eine eigene Cuvée und ein Holzfasskeller errichtet. Eine neue, wahre Champagnerperle ist hier unter der Autorenschaft von Frédéric Savart - mittlerweile schon ein heimlicher Star in

der Winzer-Champagner-Szene - herangewachsen! Den Fokus setzt er dabei auf das Terroir, das in Ecueil nach Pinot Noir verlangt (85% der Gesamtmenge), in Villers-aux-Noeuds nach Chardonnay. Edelstahl- und Holzausbau ergänzen sich. Degorgiert wird von Hand, dosiert im Regelfall Extra Brut. Es sind Champagner mit großer Ausdruckskraft - "vins identitaires" wie er sie nennt. Es ist nicht das Ziel die Weine nach seinen Wünschen zu gestalten, sondern eine einzigartige und fragile Schöpfung von Mutter Natur zu bewahren und zu schützen, im Bemühen Aspekte, Nuancen und Feinheiten eben Dieser, bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Wir sind so sehr überzeugt, dass wir eine breite Palette der Savart-Champagner, alles Premier Cru, für Sie bereithalten.