Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

COLLECTION ALINE

Chardonnay Collection Aline by Leclerc Briant Brut Nature AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Collection Aline**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Das in Epernay gelegene Weingut Leclerc Brillant wurde nach einer langen Geschichte, die 1872 begann, im Jahr 2012 unter der Leitung des temperamentvollen Frédéric Zeimett und des «Chef de Cave» Hervé Jestin - einer DER Spezialisten in Sachen Biodynamik und auch legendärer Mit-Kreator (zusammen mit Benoît Marguet) der Cuvée Sapience - vollständig erneuert. Heute ist jede Phase der Weinbereitung bei Leclerc Briant, vom Pressen der Trauben bis zum Degorgieren des Champagners, sanft und natürlich, mit Fokus auf die Lehren der Biodynamik und deren Energie und Lebenskraft. Als Aline den Beiden das Konzept der «Collection Aline» erläuterte, waren sie für eine Zusammenarbeit auch sofort Feuer und Flamme. Alle drei teilen diese Grundwerte und die Notwendigkeit, hoch vibrierende und natürlich lebendige Weine herzustellen. Das Resultat spricht für sich, ein Wein voller Persönlichkeit und Ausdruck der Dynamik des Jahrgangs und des gemeinsamen Schaffens. NUR 300 FLASCHEN PRODUZIERT!

Produzent

Au Bon Manger - Eine Geschichte zweier Quereinsteiger voller Leidenschaft für das ehrliche Handwerk. Diese begann 2008, als Aline und Eric Serva von Paris nach Reims zogen. In Paris hatte Aline mehr als ein Jahrzehnt lang in der Modebranche gearbeitet, Eric war über dreißig Jahre lang beim öffentlichen Rundfunk und im Musikverlagswesen tätig. Beide hatten schon immer eine Vorliebe für schmackhaftes Essen und guten Wein und gaben ihr ganzes Geld dafür aus. Vor allem für ehrliche, handwerkliche Produkte, die in kleinem Rahmen, mit Leidenschaft für beste Qualität und Nachhaltigkeit hergestellt werden. Schliesslich beschlossen die Beiden, sich Ihrer Leidenschaft voll und ganz zu widmen und dass sie sich in ihrer Arbeit auf das konzentrieren wollten, was sie so sehr lieben - und so wurde das Au Bon Manger geboren. In den 15 Jahren seit der Eröffnung, haben

Aline und Eric leidenschaftliche Wein- und Lebensmittelproduzenten aus Frankreich und auch ausserhalb kennengelernt und zu vielen von ihnen ist eine enge Freundschaft entstanden. So konnte Aline bei diesen befreundeten Winzern dann auch Ihr gustatives Talent und Wissen erweitern und vor allem Ihr Gefühl und Ihr Gespür für lebendige Weine vertiefen. Aus diesen persönlichen Beziehungen ist nun das Projekt «Collection Aline» entstanden. Das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit zwischen mehreren dieser handwerklich-biologisch und Teils biodynamisch arbeitenden Winzern und Aline Serva. Jeweils eine sehr begrenzte Serie von Jahrgängen (weniger als 1000 Flaschen pro Winzer), für die jeder seine Erfahrung und sein Wissen zur Verfügung gestellt hat. Diese Kollektion veranschaulicht auf wunderbare, charaktervolle und entdeckenswerte Weise, was manche als die Revolution der Champagne bezeichnen, eine sanfte und natürliche Revolution der Winzer-Handwerkskunst, ohne Pestizide, Herbizide, chemische Düngemittel und ohne, oder nur minimalste Dosierungen. WIR SIND SEHR STOLZ, DASS WIR DIESE RAREN UND GESUCHTEN WEINE EXKLUSIV IN DER SCHWEIZ ANBIETEN KÖNNEN!