

BERTRAND-DELESPIERRE
Coteaux Champenois Chamery Blanc
Les Fourneaux AC Montagne de Reims



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bertrand-Delespierre
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Die Chardonnay Trauben für diesen weissen Stillwein, stammen zu 100% aus der Namensgebenden Einzellage in Chamery, welche 1989 gepflanzt wurden. Ausgebaut wurde der Wein im Demi Muid, auf die sogenannte "Bâtonnage", also das Aufrühren der Hefe, wurde verzichtet um eine kleine Reduktion und vor allem eine animierende Frische zu bewahren. Abgefüllt wurde er im August 22 und anschliessend durfte der Wein noch in der Flasche weiter reifen, bis Clémence und Adrien Bertrand-Delespierre die wenigen Flaschen im Frühling 2024 auf den Markt brachten. Wunderbare Aromen von Zitrusfrüchten, Weinberg-Pfirsich und etwas Aprikosen, dazu feine Kernobst Noten und einem zarten, mineralisch-reduktiven Feuerstein Touch. Am Gaumen zupackend, mit schöner Frucht und toller Frische. NUR 767 FLASCHEN GEFÜLLT!

Produzent

Champagne Bertrand-Delespierre wurde 1980 von Chantal Delespierre und Didier Bertrand gegründet. Heute zeigen sich deren Kinder Clémence und Adrien für die Ägide des Betriebs mit 10 ha. Weingärten - komplett in Familienbesitz- verantwortlich. Und so leben nun zwei Generationen nebeneinander auf dem Weingut, um die Tradition der Winzerfamilie fortzusetzen. Die Weinberge liegen in den Dörfern Chamery, Ecueil, Villemommange und Montbré, allesamt 1er Cru im Herzen der Montagne de Reims. Angebaut sind, verteilt auf 60 Parzellen, ungefähr zu gleichen Teilen Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, mit durchschnittlich 30ig Jährigen Rebstöcken. Mit diesen Voraussetzungen legen Clémence und Adrien somit natürlich auch ein Hauptaugenmerk auf die Pflege der Rebärten und der Böden. Ständige Verbesserung der Produktionsmittel und Arbeitsmethoden werden vorgenommen, immer mit dem klaren Ziel vor Augen, die Umwelt zu schonen und dabei das Terroir

immer präziser herauszuarbeiten und so letztendlich auch die Qualität der Trauben immer weiter zu steigern. So ist der Großteil der Weinberge variabel begrünt und man bereitet sich gerade auch auf die Zertifizierung HVE (Haute Valeur Environnementale - geplanter Abschluss in 2020) vor. Bei der Weinbereitung setzen auch Clémence und Adrien immer noch auf die traditionelle Coquard-Pressen, für eine möglichst natürliche und schonende Verarbeitung der Trauben. Ein grosser Teil der Grundweine wird in sogenannten "Demi-Muids" (600 Lt. Holzfass) ausgebaut. Diese durchlaufen eine malolaktische Gärung, im Gegensatz zu den Jahrgangsweinen, bei welchen der sogenannte BSA unterdrückt wird. Jeder Champagner reift für mindestens vier Jahre auf der Hefe, die Jahrgangschampagner sogar noch länger. Jeder Champagner ist individuell und durchdacht, zeigt sich elegant und mit einer einladenden Zugänglichkeit. Es ist erfrischend zu sehen, mit wieviel Herzblut und Enthusiasmus das noch junge Geschwisterpaar die Vorgaben ihrer Eltern übernommen haben, diese adaptieren und dabei Zeitgemässe und Umweltbewusste Methoden einfließen lassen, ohne aber dabei die Traditionen zu vergessen. Wir lassen uns von diesem frischen Wind und der positiven Energie dieser talentierten Familie anstecken und freuen uns auf das, was noch kommen wird.