Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

BÉRÊCHE ET FILS

Ay

Extra Brut Grand Cru AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Bérêche et Fils**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 97

Cuvée komponiert aus 75% Pinot Noir und 25% Chardonnay. Die Trauben stammen aus der Grand Cru Gemeinde Aÿ von den Einzellagen "Froide Terre" und "Brise Pot". Degorgiert wurde nach 78 Monaten Hefelager "sous liège". Einladendes, reif-fruchtiges Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, saftigen Kirschen, Bratapfel, Pfirsich Kuchen und Frühlingshonig, dazu feine Blüten- und Kräuter Töne, umrahmt mit würzigen Noten von Salz Karamell, Zimt, gerösteten Nüssen und zart rauchiger Mineralik. Am Gaumen stoffig und komplex, in die Tiefe gehend, wiederum mit schöner, reifer Frucht, mineralischer Würze und gut stützendem Säure Nerv. NUR 3859 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa gebratenes Dorschfilet mit Fenchel-Muschel Ragout oder Garnelen mit Vermouth Sauce, aber auch zu Pilzgerichten, Geflügel und hellem Fleisch, wie Kalbshohrücken im Ofen gebraten mit Estragon Sauce.

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

begehrter 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 Bérêche in Zukunft noch alles gehen wird.