VILMART & CIE
Grand Cellier (deg.11/24)
Brut 1er Cru AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Vilmart & Cie**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	7-8 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Eine Komposition aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir. Ausgebaut für 10 Monate in grossen Holzfässern, ohne biologischen Säureabbau. Im Bouquet erst Blütenaromen, dann Zitrus Töne, eingelegter Ingwer und eine leicht rauchige Würzigkeit, harmonisch unterlegt mit Noten von buttrigem Blätterteig und Orangen-Shortbread. Komplex, frisch und zupackend, besitzt reife Frucht, viel Biss und feine Länge
.

Empfehlung

Als edler Aperitif, in Begleitung von Austern oder Kaviar zu Fisch und Krustentieren, kräftigen Vorspeisen und hellem Fleisch, z.B. Kalbsfilet an Zitronensauce.

Produzent

In der Gemeinde Rilly-la-Montagne innerhalb des Anbaugebiets Montagne de Reims sind nur Premier Cru-Lagen zu finden. Deren Potenzial wissen erst einzelne Winzer zu nutzen. Eines der grossen Champagne-Talente, Laurent Champs, gehört definitiv dazu. Dieser führt nun seit 1989 bereits in fünfter Familien-Generation das schon 1890 von Désiré Vilmart gegründete, renommierte Champagnerhaus Vilmart & Cie. Diese frühen Besitztümer sind auch Grund und Segen, des für diese Weinbaugemeinde untypischen Sortenspiegels von 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir - denn normalerweise dominiert hier der Pinot Noir. Die Bewirtschaftung erfolgt wann immer möglich streng nach biologischen Grundsätzen. Laurent lässt alle seine Grundweine im Holz vergären und für 10 Monate reifen. Die

sogenannten Non-Vintages in grossen Fässern von 2200 - 5000 Litern, die Weine für die Jahrgangs-Champagner in Barriques und Demi-muids. Champagner ohne Jahrgang werden anschließend zwei bis vier Jahre auf der Hefe ausgebaut, Jahrgans-Champagner fünf bis acht Jahre. Auch der Dosage-Likör aus Reserveweinen wird in kleinen Eichenholzfässern aufbewahrt. Die malolaktische Gärung wird blockiert. Das Ziel: einen eigenständigen, wiedererkennbaren Stil zu kreieren. Das Ergebnis: Das Ziel wird erreicht, mit stets messerscharfer Aromatik nebst fülliger, komplexer und gleichzeitig eleganter, ausgewogener Charakteristik, die zu vielseitigem Einsatz einlädt.