*Côte des Bar, Champagne* **Frankreich**

# PIOLLOT PÈRE & FILS

## Cuvée de Réserve (2022)

## Brut AC




| | |
|---|---|
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | **Piollot Père & Fils** |
| Traubensorten: | Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon) |
| Alkoholgehalt: | 12.00% Vol. |
| Dosage | 5.5 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 70`000 Fl. |
| Ausschenktemparatur: | 10-12° |

Komponiert mit 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von roten Beeren, Weichseln, saftigen Äpfeln und Nektarinen, dazu gesellen sich verschiedene Zitrusfrüchte, umrahmt mit floral-würzigen Noten von Orangenblüten, Wiesenkräuter und zarten, mineralischen Salz Tönen. Am Gaumen mit saftiger Frucht, wunderbar zugänglich, gute Frische zeigend und wiederum dezenter, zart salzig anmutender Grapefruit-Würze.

### *Empfehlung*

Ein idealer Champagner zum Apéro, der auch wunderbar verschiedene Vorspeisen begleitet, etwa Lachstatar mit Yuzu, Dill und Sauerrahm, oder Fenchel-Orangen Salat mit getoasteten Nüssen, Feta und Zitronen-Thymian.

### *Produzent*

Seit fünf Generationen wird bei Piollot Champagner hergestellt, ab 1986 unter eigenem Label. Während Roland Piollot die Weinberge biologisch bewirtschaftet (Ecocert zertifiziert), mit grossen Einflüssen der Lehre der Biodynamie, macht dies seine Frau Dominique Moreau bereits vollumfänglich unter dem Label Marie-Courtin (siehe unser Angebot). Roland Piollot widmet dabei viel Zeit der Boden- und Rebenarbeit, einschließlich einer rigorosen Selektion der Trauben. Er setzt vor allem auf den hier vorwiegend angebauten Pinot Noir, besitz aber nebst Chardonnay auch noch Parzellen mit alten Rebstöcken von - für diese Region eher untypisch - Pinot Meunier und der für Champagner ganz allgemein sehr selten verwendeten Rebsorte Pinot Blanc, wo Roland mit zu den ganz wenigen gehört, die daraus einen

reinsortigen Weissburgunder-Champagner machen. Beim Ausbau lässt man dem Wein Zeit und agiert auch hier nach dem Biodynamie-Kalender. Der Piollot-Champagne-Stil ist kraftvoll, substanzreich, begleitet von einer lebendigen Frucht. Das Preis-Genuss+Authentizitäts-Verhältnis ist bemerkenswert!