

# FRÉDÉRIC SAVART

## L'Expression Rosé Brut Nature AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Frédéric Savart</b>
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 93

Wie den Expression Blanc, gibt es auch den Expression Rosé, nur in den besten Jahren. Auch hier stammen die Pinot Noir Trauben ausschliesslich von sehr alten Reben aus fünf Einzellagen in Ecueil. Für diesen fast zarten Rosé, wird ein kleiner Anteil (ca. 5%) als Rotwein mit dazugegeben. Dieser Grundwein wird für zehn Monate im Demi Muid ausgebaut. Einladendes Nasenbild, mit Aromen von roten Beeren, Kirsch-Saft und Blüten, saftig-reifen Nektarinen und etwas Pink Grapefruit, mineralisch-würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Hecken-Rosen, Schwarztee und einem Hauch von dunkler Couverture. Ausgewogener, eleganter Gaumen, fast cremig wirkend, wiederum rotbeerige Frucht zeigend, mit tollem Säure Nerv und mineralisch-komplexem Finale.

### **Empfehlung**

---

Ein äusserst eleganter Begleiter zu Sushi und Sashimi, zu edlen Fischen und Meeresfrüchten, aber auch zu in Butter gebratenem Kalbsbries, zu Geflügel und hellem Fleisch oder einfach so mit wirklich guten Freunden.

### **Produzent**

---

Als kleiner Nachkriegsbetrieb lieferten Großvater René und Vater Daniel Savart ihre Trauben der Genossenschaft. Mit Frédéric Savart war dann ab 2005 Eigenleben angesagt. Dieser hatte in seiner Jugend jedoch erst ganz andere Pläne, war er doch ein talentierter Fußballer, mit einem Juniorenvertrag bei Stade de Reims und als Sportler trank er bis zu seinem 19. Lebensjahr noch nicht einmal Alkohol. Als ihm jedoch ein Transfer zu einem anderen Club angeboten wurde, schlug er der Liebe wegen aus und kehrte zurück in den Betrieb zu seinem Vater. Anfangs wurde zunächst auch noch in der Genossenschaft gekeltert. 2013 wurden dann eine

eigene Cuverie und ein Holzfasskeller errichtet. Eine neue, wahre Champagnerperle ist hier unter der Autorenschaft von Frédéric Savart - mittlerweile schon ein heimlicher Star in der Winzer-Champagner-Szene - herangewachsen! Den Fokus setzt er dabei auf das Terroir, das in Ecueil nach Pinot Noir verlangt (85% der Gesamtmenge), in Villers-aux-Noeuds nach Chardonnay. Edelstahl- und Holzausbau ergänzen sich. Degorgiert wird von Hand, dosiert im Regelfall Extra Brut. Es sind Champagner mit großer Ausdruckskraft - "vins identitaires" wie er sie nennt. Es ist nicht das Ziel die Weine nach seinen Wünschen zu gestalten, sondern eine einzigartige und fragile Schöpfung von Mutter Natur zu bewahren und zu schützen, im Bemühen Aspekte, Nuancen und Feinheiten eben Dieser, bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Wir sind so sehr überzeugt, dass wir eine breite Palette der Savart-Champagner, alles Premier Cru, für Sie bereithalten.