

BRICE
Coteaux Champenois Bouzy Blanc
Les Hautes AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Brice
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	HVE 3
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.

Dieser Coteaux Champenois ist fürwahr etwas ganz Besonderes: Zwar ein reisortiger Pinot Noir, aber weiss gekeltert. Die Trauben dafür stammen ausschliesslich aus vier Einzellagen der Grand Cru Gemeinde Bouzy - "Grue", "Tourtelotte", "Hudrissé" und "Basses Brousses". Cuvétiert aus den Jahrgängen 2018, 2019, 2020, ausgebaut in Barriques. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von Zitrusfrüchten, wilden Beeren und Weichselkirschen, dazu etwas Nektarine und ein Touch von Quitte, unterlegt mit Noten von weissen Blüten, Frühlingshonig und feiner Würze. Am Gaumen saftig, mit schöner Frucht, guter Frische und zart-herbem Finale.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu verschiedenen Vorspeisen, etwa gefüllte Zucchini Blüten mit Mandarinen-Kräuter Dip, zu Tatar vom Weidekalb mit Cassis-Pommery Senf und geröstetem Buchweizen. Toll auch zu Fischgerichten oder Geflügel.

Produzent

Ein Familienunternehmen mit langer Historie. Die Geschichte des Anwesens begann während der Revolution, als Nicolas Fétizon, ein direkter Vorfahre von Brice, ein Anwesen auf dem Land von Bouzy erwarb. 1945 übernahm René Brice - in der zehnten Generation - den Betrieb, modernisierte ihn und vollendete nötige Neubepflanzungen nach der Reblaus Katastrophe. Er vergrößerte die Familienkeller und lancierte die ersten Cuvées. 2004 übernehmen Remi und Jean-René Brice – mittlerweile die zwölfte Generation – die Leitung des Champagnerhauses und investieren in den Kauf eines Kellers im Herzen von Bouzy aus dem 19. Jahrhundert. Sorgfalt und grösstmöglicher Respekt gegenüber Umwelt, Natur und Ressourcen sind selbstverständlich. Die Reben sind ohne Pestizide oder Insektizide bewirtschaftet und befinden sich seit 2020 in biologischer Umstellung. So engagiert sich das Weingut auch stark für die Entwicklung der Biodiversität

und wurde mit dem Label „High Environmental Value“ (HVE 3) ausgezeichnet. Als Kellermeister zeigt sich nun seit 2019 der in der Champagne weitem bekannte und angesehene Önologe Christophe Constant verantwortlich. Unter seiner Ägide haben die schon bis dato bemerkenswerten Champagner, bereits jetzt nochmals an Präzision und Feinschliff gewonnen. Auch die Stillweine, die sogenannten «Côteaux Champenois» zeigen seine grossartige Handschrift.