Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

BERTRAND-DELESPIERRE

Origines Croisées

Extra Brut 1er Cru AC (deg.02/26)



Jahrgang:	2013
Inhalt:	300 cl
Produzent:	**Bertrand-Delespierre**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Origines Croisées - gekreuzte Herkünfte. Der Name ist Programm, eine Hommage an die Ursprünge des Weinguts, ist diese Cuvée das Ergebnis der Vereinigung zweier Familien und zweier Rebsorten. 50% Pinot Noir der Familie Delespierre vermählen sich mit 50% Chardonnay der Familie Bertrand. Ausgebaut wurde der Grundwein in demi-muids (600Lt.-Fässer), ohne BSA. Degorgiert im Februar 26. So zeigen sich frisch-fruchtige und zitrische Aromen, aber auch feine Noten von Brioche, Laugengebäck und einem Touch Honig . Auch am Gaumen mit schöner, saftiger Frische, einladender Frucht und gleichzeitig eleganten, zart mineralisch-jodigen Reife Tönen.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu feinen Fischgerichten oder Krustentieren wie etwa Seezungenröllchen mit Lachs Farce auf Noilly Prat Sauce oder Scampi mit Safran-Tomaten Fumé, aber auch zu Kalbsmilken Ragout oder edlem Geflügel.

Produzent

Champagne Bertrand-Delespierre wurde 1980 von Chantal Delespierre und Didier Bertrand gegründet. Heute zeigen sich deren Kinder Clémence und Adrien für die Ägide des Betriebs mit 10 ha. Weingärten - komplett in Familienbesitz-verantwortlich. Und so leben nun zwei Generationen nebeneinander auf dem Weingut, um die Tradition der Winzerfamilie fortzusetzen. Die Weinberge liegen in den Dörfern Chamery, Ecueil, Villedommange und Montbré, allesamt 1er Cru im Herzen der Montagne de Reims. Angebaut sind, verteilt auf 60 Parzellen, ungefähr zu gleichen

Teilen Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, mit durchschnittlich 30ig Jährigen Rebstöcken. Mit diesen Voraussetzungen legen Clémence und Adrien somit natürlich auch ein Hauptaugenmerk auf die Pflege der Rebgärten und der Böden. Ständige Verbesserung der Produktionsmittel und Arbeitsmethoden werden vorgenommen, immer mit dem klaren Ziel vor Augen, die Umwelt zu schonen und dabei das Terroir immer präziser herauszuarbeiten und so letztendlich auch die Qualität der Trauben immer weiter zu steigern. So ist der Großteil der Weinberge variabel begrünt und man bereitet sich gerade auch auf die Zertifizierung HVE (Haute Valeur Environnementale - geplanter Abschluss in 2020) vor. Bei der Weinbereitung setzen auch Clémence und Adrien immer noch auf die traditionelle Coquard-Presse, für eine möglichst natürliche und schonende Verarbeitung der Trauben. Ein grosser Teil der Grundweine wird in sogenannten "Demi-Muids" (600 Lt. Holzfass) ausgebaut. Diese durchlaufen eine malolaktische Gärung, im Gegensatz zu den Jahrgangsweinen, bei welchen der sogenannte BSA unterdrückt wird. Jeder Champagner reift für mindestens vier Jahre auf der Hefe, die Jahrgangschampagner sogar noch länger. Jeder Champagner ist individuell und durchdacht, zeigt sich elegant und mit einer einladenden Zugänglichkeit. Es ist erfrischend zu sehen, mit wieviel Herzblut und Enthusiasmus das noch junge Geschwisterpaar die Vorgaben Ihrer Eltern übernommen haben, diese adaptieren und dabei Zeitgemässe und Umweltbewusste Methoden einfliessen lassen, ohne aber dabei die Traditionen zu vergessen. Wir lassen uns von diesem frischen Wind und der positiven Energie dieser talentierten Familie anstecken und freuen uns auf das, was noch kommen wird.