

**HÉLÈNE BEAUGRAND**  
**Le Rosé Henriette (B.2019)**  
**Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Hélène Beaugrand</b>
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	HVE3
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	25'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

In diesem Jahr ein ganz heller Rosé, bzw. schon fast eher ein "Oeil de Perdrix", komponiert aus 90% Meunier und 10% Pinot Noir, mit einer Mazerationzeit von knapp einem Tag. Eine wahrhafte Rarität, beträgt die gesamte Anbaufläche von Meunier in Montgueux, nur gerade einmal 0.8ha von insgesamt rund 210ha. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Beeren, Ribiseln, saftigen Kirschen, getrockneten Cranberries und etwas Granatapfel, unterlegt mit fein mandeliger Würze und zarter Vinosität. Am Gaumen saftig, rund und ausgewogen, mit schöner Frische, wiederum rotfruchtig und dezent wenigem Touch im Finale.

### **Empfehlung**

---

Wunderbar zum Apéro und als Begleiter zu Hirsch Carpaccio mit marinierten Pfifferlingen, Preiselbeeren und Parmesan Spänen, Rote Bete Salat mit Äpfeln und Nüssen, oder auch zu gebratener Rotbarbe auf Kirschtomaten-Confit. Spannend auch zu nussig-fruchtigen Desserts.

### **Produzent**

---

Zu Beginn steht eine Geschichte, die rührend und familiär ist. Sie erzählt von der Verbundenheit einer jungen Frau mit einem Land, einer Region und einem Beruf, die so stolz auf ihren Familiennamen ist, der untrennbar mit Montgueux verbunden ist – HÉLÈNE BEAUGRAND. Hélène kann stolz auf die Weinberge blicken, die der kühne Gustave, ihr Urgroßvater in Montgueux, als Erbe seines wahnwitzigen Traums errichtet hatte. 1919 gibt er seine erste Ernteerklärung für die Domaine Beaugrand ab: rund 600 Liter stiller Wein, was drei Fässern entspricht. Dem Sohn von Gustave - Léon Beaugrand - ist es dann zu verdanken, dass, dank dessen Starrsinn und Kampfeswillen, seit dem 24. September 1927 die Weine von Montgueux auch die Bezeichnung Champagne tragen dürfen. Ihm zu Ehren wurde alsdann sogar eine Strasse nach ihm benannt. Den grossen Kampfeswillen und das

Durchhaltevermögen hat H    e wohl von ihm geerbt. Ihr Leben ist geprägt von Erfahrungen, die sie an viele Plätze der Welt geführt haben. Nach ihrem Abschluss als Landwirtin mit Spezialisierung auf Önologie Anfang 1990, absolvierte sie ein Studium zur Technischen Kauffrau für Wein und Spirituosen in Burgund. Anschließend bildete sie sich fünf Jahre lang in Südafrika, Neuseeland, Australien, Kalifornien und Mexiko weiter, bevor sie Handelsvertreterin für Weine aus dem Languedoc-Roussillon in Paris wurde. Zurück im Jahr 2008, trat sie dann in das Familienweingut ein und kümmerte sich dort rund zehn Jahre lang um die Weinbereitung, bis es zum Bruch kommt. Sie erbt drei Hektar und gründet ihr eigenes Weingut unter ihrem Namen. Dadurch hebt sie sich nun von der "alten Tradition" ab und ein neues Kapitel beginnt. Mit viel Gefühl begleitet sie ihren Sohn Cedric bei der Erlernung des Winzerberufs. Sie lassen sich leiten durch den Respekt vor der Natur, mit biologischen und biodynamischen Ansätzen und bereits jetzt ist das Weingut HVE 3 – zertifiziert! (Haute Value Environnementale Niveau 3).