

BÉRÊCHE ET FILS
Coteaux Champenois Rouge AC
Les Montées



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Bérêche et Fils
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	11.90% Vol.
Dosage	6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen Rotwein stammen von der Einzellage "Les Montées" aus der Gemeinde Ormes. Ausgebaut wurde er für rund 18 Monate in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche. Abgefüllt wird ohne Filtration von Hand. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von roten und blauen Beeren, Morellen und etwas Pflaumenhaut, dazu würzige Noten von Tabak und getrockneten Kräutern. Am Gaumen mit saftiger Frucht, getragen wiederum von einladender, zart rauchiger Würze. NUR 880 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu Wildgerichten, etwa Rehpfeffer mit Preiselbeeren und glacierten Maronen oder Rebhuhn im Speckmantel gebraten mit Wacholder und Thymian. Toll aber auch zu Rote Bete Risotto mit Graukäse und gebratenen Herbsttrompeten.

Produzent

Jean-Pierre Bérêche und seine Söhne Vincent und Raphaël, sind Herren von insgesamt 14.8 Hektaren: zwei Drittel in den Montagnes de Reims, ein Drittel im Vallée de la Marne. In diesen werden alle drei Hauptsorten - Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay - angebaut. Die Familie produziert Champagne seit 1847, bereits seit 1889 ihren eigenen: genug Zeit also, einen eigenen, kraftvoll-konzentriert-fülligen Stil mit ausgeprägter Präzision und Eleganz zu entwickeln. Ein Stil, der zu hohem Ansehen geführt hat und heute noch begehrt wird. Ein Must für Champagne-Liebhaber. Warum? Unter dem Regime von Raphaël Bérêche werden nochmals die kleinsten Details nach deren Nutzen geprüft und alle Vorgänge optimiert. Große Anstrengung gilt dabei der Optimierung der Traubenqualität: denn je perfekter die Trauben, umso mehr spricht der ureigene Charakter der

Weine, ihre klare Weinigkeit, statt der maskierenden Dosage. Da kommt Raphaël zugute, dass sein Vater bereits seit Jahren Teile der Rebberge biodynamisch bearbeitete: Das führt zu sehr hochwertigen gesunden Böden, welche die Reben ihrerseits mit erhöhter Vitalität und charaktervollem Ausdruck zu verdanken wissen. Ein weiteres, wichtiges Hauptaugenmerk ist für Raphaël eine sanfte aber sorgfältige und präzise Arbeit im Keller. So bleiben schon die Grundweine länger als bei vielen anderen Winzern in Fässern und Tanks bevor diese die zweite Gärung durchlaufen. Auch für die anschließende Reifung in der Flasche - vermehrt sous liège, also mit Kork statt mit Kapsel verschlossen - vor dem degorgieren, bekommt jeder Champagner das individuell benötigte, jeweils ideale Zeitpolster. Diese einerseits schonende Handhabung gepaart aber mit ausgefeilter Detailgenauigkeit ist bewundernswert und funktioniert und wir sind gespannt darauf, was da bei Bérêche in Zukunft noch alles gehen wird.