Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

VILMART & CIE
Emotion
Brut ROSÉ 1er Cru AC (deg.10/22)



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Vilmart & Cie**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	8 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 93, Galloni 94

Ein Rosé d`assemblage aus 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir (davon 15% als Rotwein). Typische Aromen von roten Früchten, Kirschen, Erd- und Himbeeren, dazu frische Agrumen Noten und zart florale Töne von Pfingstrose, würzig unterlegt mit einem Touch von Honig und Nüssen. Am Gaumen kommt das Pure und die Komplexität des Pinot Noir besonders gut zum Ausdruck. Kraftvoll, komplex mit Finesse, Eleganz und erfrischendem, feinem Säure Nerv.

Empfehlung

Ein edler und vielschichtiger Begleiter zu verschiedenen Fischgerichten, etwa "Saumon en papillote", Rotbarben-Filets mit Orangen-Weisswein Sauce oder gebratene Langusten. Perfekt auch zu Sushi, oder durchaus auch zu hellem Fleisch und Geflügel.

Produzent

In der Gemeinde Rilly-la-Montagne innerhalb des Anbaugebiets Montagne de Reims sind nur Premier Cru-Lagen zu finden. Deren Potenzial wissen erst einzelne Winzer zu nutzen. Eines der grossen Champagne-Talente, Laurent Champs, gehört definitiv dazu. Dieser führt nun seit 1989 bereits in fünfter Familien-Generation das schon 1890 von Désiré Vilmart gegründete, renommierte Champagnerhaus Vilmart & Cie. Diese frühen Besitztümer sind auch Grund und Segen, des für diese Weinbaugemeinde untypischen Sortenspiegels von 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir - denn normalerweise dominiert hier der Pinot Noir. Die Bewirtschaftung erfolgt wann immer möglich streng nach

biologischen Grundsätzen. Laurent lässt alle seine Grundweine im Holz vergären und für 10 Monate reifen. Die sogenannten Non-Vintages in grossen Fässern von 2200 - 5000 Litern, die Weine für die Jahrgangs-Champagner in Barriques und Demi-muids. Champagner ohne Jahrgang werden anschließend zwei bis vier Jahre auf der Hefe ausgebaut, Jahrgans-Champagner fünf bis acht Jahre. Auch der Dosage-Likör aus Reserveweinen wird in kleinen Eichenholzfässern aufbewahrt. Die malolaktische Gärung wird blockiert. Das Ziel: einen eigenständigen, wiedererkennbaren Stil zu kreieren. Das Ergebnis: Das Ziel wird erreicht, mit stets messerscharfer Aromatik nebst fülliger, komplexer und gleichzeitig eleganter, ausgewogener Charakteristik, die zu vielseitigem Einsatz einlädt.