Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

VILMART & CIE
Grand Cellier d`Or
Brut 1er Cru AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Vilmart & Cie**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	7 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 94+, Galloni 92

Diese edle Cuvée ist komponiert aus 80% Chardonnay und 20% Pinot Noir, ausgebaut in gebrauchten Barriques. Frucht und Würze, reife Ananas, Nektarine, Kardamom, Nüsse, etwas Honig, aber auch mineralische Töne. Gute Intensität und Tiefe am Gaumen, Brioche, Bratapfel, karamellisierte Grapefruit, komplex, zupackend, mit zitrischer Frische.

Empfehlung

Zum „Apéro riche“, kräftigen Fischgerichten oder Meeresfrüchten wie pochierter Steinbutt an Krustentiersauce oder gratinierte Jakobsmuscheln. Auch zu hellem Fleisch und Geflügel, z.B. Poulet de Bresse aux morilles. Toll auch zu mild würzigen Weichkäsen.

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.