Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

GUILLAUME SERGENT

Les Près Dieu (deg. 24)

Extra Brut Blanc de Blancs 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Guillaume Sergent**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	7`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen von den Parzellen "Les Prés", einer 1er Cru Lage in Vrigny und "Les Vignes Dieu", einer Süd-Lage in Coulommes, aus dessen Bezeichnungen auch der Name resultiert. Ausgebaut in gebrauchten, sogenannten "demi-muids", 500 Liter fassenden Holzfässern. Wunderbares, klares Nasenbild mit Aromen von verschiedensten Zitrusfrüchten, Weinbergs Pfirsich, gelben Pflaumen und zarten Noten von weissen Blüten, klar unterlegt von mineralisch-würzigen Kreide Tönen. Am Gaumen mit finessenreicher, fast schon tänzerisch anmutender Eleganz und Harmonie, toller, zupackender Frische und fein salzigem Feuerstein Touch im Abgang.

Empfehlung

Mit seiner einladenden Eleganz ist er der perfekte Apéro- Champagner. Jedoch auch ein wunderbarer Begleiter zu Austern, Sushi und Sashimi, oder auch zu Krustentieren. Genial auch zu schlotzigem Weissweinrisotto oder zu "Scaloppine al Limone"

Produzent

Gerade mal 1.7 Hektar beträgt die Fläche des kleinen Weinguts von Guillaume Sergent in Vrigny, der dieses 2008 von seinem Vater übernommen und 2011 begonnen hat, eine kleine Menge an Champagner unter seinem eigenen Namen zu vermarkten. Mit viel Liebe und Leidenschaft schafft er hier nun faszinierende Champagner, die mit Finesse, Präzision und Harmonie zu beeindrucken wissen. Guillaume bleibt indes bescheiden und bodenständig. Noch immer hängt das kleine Schild seines Vaters - Champagne Roger Sergent - an der Pforte zu seinem Gut und die meiste Zeit findet man ihn in seinen Rebbergen. Mit grosser Akribie, Detailversessenheit

und Hingabe bearbeitet er hier seine Parzellen, die mit rund 50% Meunier, 34% Chardonnay und 16% Pinot Noir bepflanzt sind, zwar nicht zertifiziert, aber nach biologischen Ansätzen und mit allergrösstem Respekt vor der Natur. Dabei sind eine gesunde Begrünung, der Einsatz von Pferd und Pflug und Nutzung von natürlichen Düngemitteln genauso selbstverständlich wie die Behandlung der Reben mit ätherischen Ölen und Kräutersuden. Dieses Herzblut wiederspiegelt sich durch grossartige Komplexität, Vinosität und Balance aufs Schönste in seinen Champagnern. Sie sind druckvoll, präzise und nachhaltig und wir sind stolz, Ihnen diese raren Preziosen, - die gesamte Jahresproduktion liegt bei nur rund 5000 bis 6000 Flaschen! - vorstellen zu können.