Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

HÉLÈNE BEAUGRAND
Grand Carré (B.2021)
Extra Brut Blanc de Blancs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Hélène Beaugrand**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	HVE3
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	1 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	25`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	9-11°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus einer Parzelle, welche in etwa die Form eines grossen Quadrates hat, daher der Name. Ausgebaut wurde der Grundwein komplett im Stahltank, degorgiert wurde nach rund 36 Monaten Flaschenreife. In der Nase zeigen sich Aromen von Zitrusfrüchten, Mirabellen, knackigem Apfel und dezent exotischen Tönen, umrahmt mit Noten von weissen Blüten und einem Hauch von Toffee. Am Gaumen knackige Frische zeigend, mit saftiger Frucht und mineralischem, fein würzigem Kreide Touch im Finale.

Empfehlung

Ideal als Aperitif, der mit seiner mineralisch-würzigen Note aber auch hervorragend zu roh mariniertem Fisch, zu Muscheln und zu Krustentieren passt, wie etwa die klassischen "Moules marinières", oder zarte Langostinos an Champagner-Beurre Blanc.

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 Hélène 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).