*Montagne de Reims, Champagne* **Frankreich**

# BÉRÊCHE ET FILS
## Coteaux Champenois Blanc AC
## Ay Grand Cru




| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2023 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | **Bérêche et Fils** |
| Traubensorten: | Chardonnay (Morillon) |
| Alkoholgehalt: | 12.50% Vol. |
| Dosage | 6 g/l |
| Gesamtproduktion des Hauses: | 120`000 Fl. |
| Ausschenktemparatur: | 10-12° |

Die Trauben stammen von den Einzellagen "Brise Pot" und "La Côte Lingard" aus der Grand Cru-Gemeinde Aÿ. Ausgebaut wurde der Wein in Barriques, abgefüllt wurde nach alter Tradition per Schwerkraft von Hand. In der Nase zeigen sich Aromen von saftigem Kernobst, kandierter Zitrone, rosa Grapefruit und gelbem Pfirsich, umrahmt mit Noten von weissen Blüten, etwas Frühlingshonig, Nüssen, fein-röstiger Würze und einem Hauch von frischer Butter von Holzausbau. Am Gaumen präzise und frisch, mit saftiger Frucht und wiederum zarten, mineralischen Kreide Tönen.

### *Empfehlung*

Ein wunderbarer Begleiter zu Fisch und Krustentieren, etwa Seezungen-Lachs-Röllchen mit cremiger Noilly Prat Sauce oder zu Carabineros mit Basilikum-Tomaten-Orangen-Sud. Wunderbar aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

### *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 begehrter 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.