Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

BÉRÊCHE ET FILS

Ambonnay

Extra Brut Grand Cru AC (deg.07/25)



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Bérêche et Fils**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Eine wunderbare Einzellagenabfüllung, gekeltert zu 100% aus Pinot Noir Trauben von der in der Grand Cru Gemeinde Ambonnay liegenden Parzelle „Feucheres“. Ausgebaut wurde der Grundwein komplett in Holzfässern. In der Flasche reifte der Champagner dann für mindestens 48 Monate auf der Hefe „sous liège sur lattes“, das heißt liegend und mit einem Korken verschlossen, bevor dieser degorgiert wurde. Ausdruckstarkes Nasenbild mit Aromen von Kirschen, roten Beeren, Weinberg Pfirsich und Bratapfel, dazu feine Blüten und Honig Töne, mineralisch-würzig unterlegt mit Noten von Feuerstein und gerösteten Nüssen. Am Gaumen stoffig, mit gutem Druck, dabei vielschichtig und elegant, mit tollem Frucht Extrakt, gut stützender Säure und feinen Salz Touch im langen Abgang. NUR 2300 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Hervorragend zu Tatar vom Kalb oder Rind, zu Pasteten, einem feinen rote Beete-Risotto oder zu Fisch und Meeresfrüchten vom Grill. Aber auch zu Geflügel und würzigen Käsen.

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.