BÉRÊCHE ET FILS

Mailly-Champagne

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 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

100% Pinot Noir von der Grand Cru Gemeinde Mailly-Champagne, aus den Parzellen "Les Chalois" & "Les Baraquines". Der Grundwein wurde für rund 10 Monate im Eichenfass ausgebaut, nach der Flaschengärung reifte der Champagner "sous liege" noch für rund 48 Monate auf der Hefe. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren und Weichseln, saftigen Birnen, Mirabellen und Düften von weissen Blüten dazu Nuancen von Gebäck und Bienenwachs, aber auch frische Zitrus Töne sowie mineralisch-würzige Noten nach feuchtem Kies, Rauch und etwas salz-Lakritz. Vielschichtiger Gaumen mit viel Druck und Tiefe. Weinig, dabei aber mit toller Eleganz und knackiger Frische. NUR 3500 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.