Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

PIERRE BAILLETTE
Le Village (deg. 23)
Brut AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Pierre Baillette**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4.0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.

Cuvée komponiert aus 60% Chardonnay und 20% Pinot Noir, basierend auf dem Jahrgang 2020, komplettiert mit 20% Meunier aus Reserve Weinen. Der Grundwein wurde für zehn Monate zu 40% in 350 Lt. Fässern, der Rest in Emaillierten Tanks ausgebaut. In der Nase zeigen sich Aromen von saftigem Kernobst, Kirschen, Nektarinen und verschiedenen Zitrusfrüchten, dazu feine Nuss Noten und ein Hauch von dezenter Exotik, zart mineralisch-würzig unterlegt. Am Gaumen schöne Stoffigkeit zeigend, dabei saftig, mit gutem, unkompliziertem Trinkfluss.

Empfehlung

Wunderbarer Apéro-Champagner, idealerweise mit ein paar Häppchen, aber auch zu feinen Vorspeisen und leichten Fischgerichten, etwa Zucchini-Käse Quiche mit marinierten Quitten oder warme, leicht geräucherte Forelle mit Limetten-Meerrettich Creme.

Produzent

Das Familiengut, welches Périne Chartogne-Baillette
von ihrem Vater Pierre Baillette übernahm,
befindet sich in Trois-Puits in der Montagne de Reims.
Rund 3.65 ha Rebfläche umfasst das Gut,
mit verschiedenen Parzellen, welche sich hauptsächlich
in den zwei 1er Cru-Dörfern Trois Puits und Rilly la Montagne
und der Grand Cru-Gemeinde Verzeney befinden.
Périne ist eine eher diskrete junge Winzerin und steht
mit ihren Weinen etwas weniger im Rampenlicht als Ihr Mann
Alexandre Chartogne (Chartogne-Taillet), jedoch arbeitet Sie
mit derselben Leidenschaft und Akribie. Ihre Philosophien sind
ziemlich ähnlich, immer mit dem Ziel möglichst den jeweils
reinsten Ausdruck ihres individuellen Terroirs im Champagner

wieder zu finden. So arbeitet Sie im Rebberg möglichst nach biologischen Richtlinien, lässt ihre Weinberge wild mit einer natürlichen Begrünung wachsen und auf jegliche chemische Spritzmittel wird seit 2010 verzichtet. Auch werden die Bodenarbeiten, wo immer es geht, mit den beiden Pferden ihres Mannes, Tarzan und Saumur durchgeführt. Im Keller lässt Sie ihren Weinen Zeit und es wird so wenig als möglich interveniert. Die Grundweine werden in emaillierten Tanks, Edelstahltanks und auch vermehrt in verschiedenen Holzfässern ausgebaut, die meisten davon stammen von der „Tonnellerie de Champagne“. Für das dafür verwendete Holz, wählt Périne im Vorfeld teilweise die Eichenbäume sogar selbst aus. Diese Detailverliebtheit, spiegelt sich in allen Cuvées von Ihr wider. Sie werden mit besonderer Sorgfalt und Pflege behandelt und strahlen einerseits mit angenehmer Mineralität, femininer Feinheit und Leichtigkeit und identifizieren und betonen andererseits, die Besonderheiten jedes einzelnen Terroirs.