Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

PIERRE BAILLETTE

Le Mont Ferre
Brut Blanc de Blanc AC



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Pierre Baillette**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen von der Einzellage "Les Monthouzons" der 1er Cru-Gemeinde Trois Puits, ausgebaut für rund 10 Monate in gebrauchten 350Lt. Fässern. Mineralisch-fruchtiges Nasenbild mit Aromen von saftigem Pfirsich, reifer Karambole, Meyer Zitrone und etwas Ingwer, unterlegt mit Noten von Kreidepulver, Weissdorn und zarten Rauch Tönen. Auch am Gaumen fein rauchige Mineralität zeigend, mit gutem Druck und toller, fruchtiger Frische.

Empfehlung

Ein wunderbarer Blanc de Blanc zum Apéro, der auch hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten passt, etwa zu gebratenem Wolfsbarsch Grenobler Art oder zu "Moules Marinières", aber auch zu feinem Weissweinrisotto.

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.