Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

PIERRE BAILLETTE

Coeur de Craie Trois Puits
Extra Brut 1er Cru AC Champagne AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Pierre Baillette**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir, stammen aus der Einzellage "Les Chauds Champs" in der 1er Cru Gemeinde Trois Puits. Ausgebaut wurde der Grundwein in gebrauchten 350 Liter Eichenfässern. Die Nase zeigt Aromen von roten Beeren, Granatapfel, saftigem Kernobst und Nektarinen, fein würzig unterlegt mit Noten von blühenden Kräutern, etwas Tabak und frisch gebackenem Apfel-Nuss Crumble. Ausladend-eleganter Gaumenauftritt mit saftiger Frucht, stoffig, dabei schöne Balance von Fruchtsüsse, gut stützender Frische und fein salziger Würze zeigend.

Empfehlung

Toller Begleiter zu marokkanischer Küche, etwa Couscous oder Taboulé mit Kräutern, Cherry Tomaten, Datteln und Pinienkernen, zu Hähnchen-Tajine mit getrockneten Aprikosen oder zu gebratenem Fisch mit Fenchel und Granatapfel.

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.