

BRICE

Parcellaire Le Chatelaine Ambonnay Grand Cru Brut Nature AC (deg.01/26)



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Brice
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	HVE 3
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°
Bewertung:	Decanter 93

Die Trauben für diesen Einzellagen Chardonnay stammen von einer befreundeten Winzerin in der Grand Cru Gemeinde Ambonnay. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftigen Aprikosen, Zitrusfrüchten wie Zedra und Limette, auch etwas Melone und frische Ananas, dazu florale Töne nach Verveine und Zitronenmelisse, unterlegt von zart kreidiger Mineralik. Am Gaumen zupackend und doch elegant, mit schöner Frische und toller Länge.

Empfehlung

Toller Begler zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa gebratener Steinbutt auf Fenchelgemüse mit Kräutern und Zitronen Abrieb, oder geblähte Langostinos mit Beurre Blanc. Wunderbar auch zu Zitronen Huhn aus der Tajine mit Aprikosen und Pinien.

Produzent

Ein Familienunternehmen mit langer Historie. Die Geschichte des Anwesens begann während der Revolution, als Nicolas Fétizon, ein direkter Vorfahre von Brice, ein Anwesen auf dem Land von Bouzy erwarb. 1945 übernahm René Brice - in der zehnten Generation - den Betrieb, modernisierte ihn und vollendete nötige Neubepflanzungen nach der Reblaus Katastrophe. Er vergrößerte die Familienkeller und lancierte die ersten Cuvées. 2004 übernehmen Remi und Jean-René Brice - mittlerweile die zwölfte Generation - die Leitung des Champagnerhauses und investieren in den Kauf eines Kellers im Herzen von Bouzy aus dem 19. Jahrhundert. Sorgfalt und grösstmöglicher Respekt gegenüber Umwelt, Natur und Ressourcen sind selbstverständlich.

Die Reben sind ohne Pestizide oder Insektizide bewirtschaftet und befinden sich seit 2020 in biologischer Umstellung. So engagiert sich das Weingut auch stark für die Entwicklung der Biodiversität und wurde mit dem Label „High Environmental Value“ (HVE 3) ausgezeichnet. Als Kellermeister zeigt sich nun seit 2019 der in der Champagne weitem bekannte und angesehene Önologe Christophe Constant verantwortlich. Unter seiner Ägide haben die schon bis dato bemerkenswerten Champagner, bereits jetzt nochmals an Präzision und Feinschliff gewonnen. Auch die Stillweine, die sogenannten «Côteaux Champenois» zeigen seine grossartige Handschrift.