

BRICE
Parcellaire Le Poteau Bouzy
Grand Cru Brut Nature AC (deg.08/24)



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Brice
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	HVE 3
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	9-11°

Der erste, komplett unter der Ägide von Oenologe Christophe Constant vinifizierte, Einzellagen Champagner. Die Pinot Noir Trauben stammen aus der Parzelle "Le Poteau" der Grand Cru-Gemeinde Bouzy. Ausgebaut wurde der Grundwein Teils in Eichenholzfässern, Teils im Stahltank. Einladendes Nasenbild mit Aromen von schwarzen Kirschen, frischen Feigen, dunklen Beeren und einem Hauch von Dörripflaume, unterlegt mit dezenten Blüten Düften und fein-mineralischer Würze. Am Gaumen zupackend und stoffig, feine Tannin Struktur anzeigend, aber mit saftiger Frucht und mit guter Frische.

Empfehlung

Mit seiner stoffigen Struktur ist dies auch ein toller Begleiter zu etwas kräftigeren Speisen, etwa Gerichte mit Pilzen oder Pasteten und Terrinen, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchte vom Grill, etwa Octopus mit Grillpaprika und schwarzen Oliven.

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.