

FRÉDÉRIC SAVART
Écueil / Trépail Blanc de Blanc (deg.26)
Extra Brut 1er Cru AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Frédéric Savart
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Sozusagen aus der Not heraus, mit dem überaus schwierigen Jahrgang 2021 begonnen, ist dies - mit Basis 2023) nun die zweite Auflage dieses Blanc de Blancs. Die Trauben dafür stammen rund je Hälftig aus Lagen in Écueil und Trépail. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Zitronenöl, Pink Grapefruit, saftigen Aprikosen und Mirabellen und fein-floralen Tönen von Melisse und blühenden Kräutern, unterlegt mit mineralisch würzigen Jod- und Kreide-Noten und einem Touch von feinstem Vanillin vom Ausbau im Holz. Am Gaumen straff, mit gutem Grip, saftig frischer Frucht und einem dezenten Anklang von Salzzitronen im Finale.

Empfehlung

Wunderbarer Champagner mit Anspruch zum Apéro, der perfekt mit Austern, Sushi oder Sashimi harmoniert, aber auch toll zu Zitronen Risotto/oder Nudeln mit Garnelen oder Hühnchen Spiess passt.

Produzent

Als kleiner Nachkriegsbetrieb lieferten Großvater René und Vater Daniel Savart ihre Trauben der Genossenschaft. Mit Frédéric Savart war dann ab 2005 Eigenleben angesagt. Dieser hatte in seiner Jugend jedoch erst ganz andere Pläne, war er doch ein talentierter Fußballer, mit einem Juniorenvertrag bei Stade de Reims und als Sportler trank er bis zu seinem 19. Lebensjahr noch nicht einmal Alkohol. Als ihm jedoch ein Transfer zu einem anderen Club angeboten wurde, schlug er der Liebe wegen aus und kehrte zurück in den Betrieb zu seinem Vater. Anfangs wurde zunächst auch noch in der Genossenschaft gekeltert. 2013 wurden dann eine eigene Cuvée und ein Holzfasskeller errichtet. Eine neue, wahre Champagnerperle ist hier unter der Autorenschaft von Frédéric Savart - mittlerweile schon ein heimlicher Star in

der Winzer-Champagner-Szene - herangewachsen! Den Fokus setzt er dabei auf das Terroir, das in Ecueil nach Pinot Noir verlangt (85% der Gesamtmenge), in Villers-aux-Noeuds nach Chardonnay. Edelstahl- und Holzausbau ergänzen sich. Degorgiert wird von Hand, dosiert im Regelfall Extra Brut. Es sind Champagner mit großer Ausdruckskraft - "vins identitaires" wie er sie nennt. Es ist nicht das Ziel die Weine nach seinen Wünschen zu gestalten, sondern eine einzigartige und fragile Schöpfung von Mutter Natur zu bewahren und zu schützen, im Bemühen Aspekte, Nuancen und Feinheiten eben Dieser, bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Wir sind so sehr überzeugt, dass wir eine breite Palette der Savart-Champagner, alles Premier Cru, für Sie bereithalten.