

FRÉDÉRIC SAVART

L'Expression
Brut Nature AC



Jahrgang:	2021
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Frédéric Savart
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 94

2021 - ein schwieriges "Ausnahme-Jahr". Nur gerade mal zwei kleine Fässer entstanden von einer Mini-Ernte mit einem Ertrag von lediglich 2500 Lt. pro Hektar. Die Pinot Noir Trauben stammen ausschliesslich von sehr alten Reben aus fünf Einzellagen in Ecueil. Einladendes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Weichseln, Aprikosen und kandierten Orangen, unterlegt mit Noten von weissem Blüten, Hibiskus und etwas Kerbel. Dazu ein zarter, k Reidig-mineralischer Touch und dezente Töne von frischem Blätterteiggebäck. Am Gaumen knackige Frische zeigend, dabei gleichzeitig zart und lebendig, präzise, mit guter, fast weiniger Konzentration, Spannung und Druck im wiederum klar mineralisch geprägten, langen Finale. LIMITIERT!

Empfehlung

Ein edler Wein zu edlen Speisen, etwa zu Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Beurre Blanc, zu gebratenen Langostinos auf schwarzem Risotto oder auch zu in Butter glasiertem Kalbsbries mit getrüffeltm Kartoffel-Moussline.

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 Cuverie 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.