

FRÉDÉRIC SAVART
Les Voiettes
Verzenay Grand Cru AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Frédéric Savart
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 94, Galloni 95

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen aus der namensgebenden Einzellage in der Grand Cru Gemeinde Verzenay. Ausgebaut wurde der Grundwein in 350Lt. Fässern, degorgiert wurde nach über vier Jahren Reifung auf der Flasche. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von saftigen Kirschen, roten Beeren, Bratapfel und kandierten Zitrusfrüchten, dazu gesellen sich Blüten Töne und fein würzige Noten von Brioche und Honig-Nüssen. Am Gaumen wiederum rotbeerig, mit knackig-saftiger Frucht und einem mineralisch-salzigen Touch im langen, Savart-typischen, vinösen Finale. NUR 1657 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Mit seiner reichhaltigen Statur ist er ein kongenialer Speisenbegleiter, etwa zu gebratenem Skrei auf Kartoffel-Sellerie Stampf mit Chamagner Beurre Blanc, zu schlotzigem Weisswein-Risotto mit schwarze Nüssen und altem Parmesan, oder auch zu Bresse Poularde mit Estragon-Pfifferling Sauce.

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.