

FRÉDÉRIC SAVART

Gillis

Ecueil Vieilles Vignes 1er Cru AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Frédéric Savart
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l (ca. 3.5 g/l Restzucker)
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 95

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen von alten Reben aus der namensgebenden Einzellage der 1er Cru Gemeinde Ecueil. Degorgiert nach sechs Jahren Flaschenreife auf der Hefe. Abgefüllt ausschliesslich in Magnum. Generöses Nasenbild mit Aromen von reifen Birnen, roten Beeren, Kirmes-Äpfel, kandierte Blutorange und einem Hauch Quitte, unterlegt mit fein-würzigen Noten von Blätterteiggebäck, Marzipan und zart rauchigen Feuerstein Tönen. Auch am Gaumen zeigt er sich mit grosszügiger Struktur, vinös, mit viel Schmelz, saftig-reifer Frucht und gut stützendem Säure Nerv im langen Abgang. NUR 318 MAGNUM PRODUZIERT!

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.