Montagne de Reims, Champagne **Frankreich**

BÉRÊCHE ET FILS

Réserve Brut (B.2022)

AC (deg.11/25)



Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Bérêche et Fils**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	5.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Komponiert aus 35% Chardonnay, 35% Meunier und 30% Pinot Noir, mit etwa 35% Reserve Weinen, ausgebaut in Barriques und kleinen Tanks. Degorgiert wurde nach einer Reifung "sous liége" auf der Feinhefe von rund 30 Monaten. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Früchten, getrockneten Aprikosen, Mandarinen und etwas Birne und Quitte, unterlegt mit feinen Mandel Noten. Am Gaumen kraftvoll und zupackend, mit guter Substanz, Schmelz und tollem Zug. Knackiger, dennoch feingliedriger Säurebogen und leicht salzige Mineralität.

Empfehlung

Wunderbarer Aperitif-Champagner, der aber mit seiner Substanz auch sehr gut zu verschiedenen Vorspeisen passt, etwa zu einem klassischen Vitello Tonnato, zu Moules Marinières oder einem Zitronen Risotto. Aber auch zu Fisch und Geflügel.

Produzent

Jean-Pierre Bérêche und seine Söhne Vincent und Raphaël, sind Herren von insgesamt 14.8 Hektaren: zwei Drittel in den Montagnes de Reims, ein Drittel im Vallée de la Marne. In diesen werden alle drei Hauptsorten - Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay - angebaut. Die Familie produziert Champagne seit 1847, bereits seit 1889 ihren eigenen: genug Zeit also, einen eigenen, kraftvoll-konzentriert-fülligen Stil mit ausgeprägter Präzision und Eleganz zu entwickeln. Ein Stil, der zu hohem Ansehen geführt hat und heute noch begehrter wird. Ein Must für Champagne-Liebhaber. Warum? Unter dem Regime von Raphaël Bérêche werden nochmals die kleinsten Details nach deren Nutzen geprüft und alle

Vorgänge optimiert. Große Anstrengung gilt dabei der Optimierung der Traubenqualität: denn je perfekter die Trauben, umso mehr spricht der ureigene Charakter der Weine, ihre klare Weinigkeit, statt der maskierenden Dosage. Da kommt Raphaël zugute, dass sein Vater bereits seit Jahren Teile der Rebberge biodynamisch bearbeitete: Das führt zu sehr hochwertigen gesunden Böden, welche die Reben ihrerseits mit erhöhter Vitalität und charaktervollem Ausdruck zu verdanken wissen. Ein weiteres, wichtiges Hauptaugenmerk ist für Raphaël eine sanfte aber sorgfältige und präzise Arbeit im Keller. So bleiben schon die Grundweine länger als bei vielen anderen Winzern in Fässern und Tanks bevor diese die zweite Gärung durchlaufen. Auch für die anschließende Reifung in der Flasche - vermehrt sous liège, also mit Kork statt mit Kapsel verschlossen - vor dem degorgieren, bekommt jeder Champagner das individuell benötigte, jeweils ideale Zeitpolster. Diese einerseits schonende Handhabung gepaart aber mit ausgefeilter Detailgenauigkeit ist bewundernswert und funktioniert und wir sind gespannt darauf, was da bei Bérêche in Zukunft noch alles gehen wird.