BÉRÊCHE ET FILS

Les Beaux Regards

Extra Brut 1er Cru AC (deg.01/26)



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Bérêche et Fils**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	120`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 93

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen zum grössten Teil aus der namensgebenden Einzellage "Les Beaux Regards" und ein kleiner Teil von "Les Clos". Feines, vielschichtiges Nasenbild mit deutlichen Aromen von Agrumen, gelben Früchten und feinen Hefe Noten, mineralisch-würzig unterlegt mit Noten von feuchtem Kies, Kreide, frischem Zitronengras und dezentem Holz Touch. Am Gaumen klare, reife Chardonnay Frucht, zupackend mit knackigem, zart kalkig-mineralischem Säure-Nerv und eleganter Perlage.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu pochierten oder gebratenen Fischgerichten, etwa Seezungen Röllchen mit Lachsmus auf Safran Sauce oder Skrei mit Zitronen-Kapern-Sud und krossem Speck. Toll auch zu Weissweinisotto mit gebratenen Gambas. Versuchen Sie ihn auch mal zu (Ziegen)- Frischkäse.

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.