



VOUETTE ET SORBÉE

Bertrand Gautherot ließ sich von vielen Vorbildern inspirieren, ehe er selbst anfing, Champagner zu kreieren, unter anderem von Anselme Selosse & Guy Bossard.

Seit 1998 sind alle Weinberge **biologisch zertifiziert**, werden aber sogar konsequent **biodynamisch bewirtschaftet**. Seine Tiefe Verbindung zur Natur wird deutlich, sobald man seine Kuh und die Hühner entdeckt.

Untypisch für seine Region baut er fast alle Champagner **jahrgangsgebunden** aus, auch alle Parzellen getrennt voneinander. Erkennen ist der Jahrgang an der Angabe "Récolte" = Ernte in Verbindung mit dem jeweiligen Jahr auf dem Etikett.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Im Keller versucht Bertrand dann so wenig wie nur möglich einzugreifen: Keine Chaptalisierung, keine Schönung oder Filtration, keine Reinzuchthefen, keine Dosage.

Seine Champagner sind **charaktervolle Spiegel des jeweiligen Jahres** mit zum Teil winzigen Mengen **Réserveweinen** - oft rauchig, saftig und mit großartigem Trinkfluß.

**FACTS: R.M., Aube, Buxières, 5 ha.,
30.000 Flaschen/ Jahr**



**CHARAKTER
PURISTISCH & ANALYTISCH**



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Blanc d'Argile
Extra Brut**

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l

**Extrait Brut
Nature**

60% Pinot Noir
40% Chardonnay
Dosage: 0g/l
10 Jahre Flaschenreife

Fidèle Extra Brut

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau im Holz
Minimaler Anteil einer
Perpetuum Reserve



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Saignée de Sorbée

100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau im Holz

Min. 3 Jahre

Flaschenreife

Sobre Brut Nature

100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Textures

100% Pinot Blanc

18 Monate

Flaschenreife

Ausbau in der

Amphore und im Holz