



## Bertrand-Delespierre

**1980** entstand durch die Heirat der Winzer Chantal Delespierre und Didier Bertrand das **Familienweingut** Bertrand-Delespierre. Vor einigen Jahren übernahmen deren Kinder **Clémence** und **Adrien** die Verantwortung über den **10ha großen Betrieb**.

Das Weingut befindet sich in **Chamery**, im Herzen der **Montagne de Reims**. Die Weinberge liegen in den vier Dörfern Chamery, Ecueil, Villedommange und Montbré, welche alle als **Premier Cru** klassifiziert sind. Chardonnay, Pinot Noir und Meunier sind zu gleichen Teilen auf den **60 Parzellen** mit einem durchschnittlichen **Rebstockalter von 30 Jahren** verteilt. So gut wie alle Lagen sind **begrünt**, die beiden stellen immer mehr auf eine **biologische Wirtschaftsweise** um. Leidenschaftlich arbeiten sie daran, das Terroir in ihren Champagnern immer präziser darzustellen.

Für die möglichst schonende und natürliche Traubenverarbeitung wird eine traditionelle **Coquard-Press** verwendet. Ein Teil der Grundweine wird in großen Holzfässern (600 Liter) **spontan vergoren** und ausgebaut. In der Regel machen die Weine **keine malolaktische Gärung** durch, bei den Reserveweinen lässt man diese aber auf natürliche Weise geschehen. Die Champagner reifen mind. **drei Jahre auf der Hefe**, die Jahrgangs-Cuvées deutlich länger. Clémence und Adriens Champagner sind daher **frisch, knackig, lebhaft** und haben einen **spannenden, jugendlichen Charakter**.



## Champagner:

### Enfant de la Montagne ☐

40% Chardonnay  
33% Pinot Noir  
27% Pinot Meunier  
**Dosage:** 1g/l  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
40% Reserveweine

### Enfant de la Montagne Rosé ☐

50% Chardonnay  
30% Pinot Noir (2% Rotwein)  
20% Meunier  
**Dosage:** 3g/l  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
40% Reserveweine

### L'Ame Millésime ☐

Je 33% Chardonnay, Pinot Noir, Meunier  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** in Edelstahl, ohne malolaktische Gärung  
**Flaschenreife:** 9 Jahre

### Autour de la Creusette Millésime ☐

100% Pinot Noir  
**Dosage:** 1g/l  
**Ausbau:** 35% in Holzfässern, 65% in Edelstahl  
**Flaschenreife:** ca. 4 Jahre

### Villedommange Millésime ☐

100% Meunier  
Einzellage  
**Dosage:** 1g/l  
**Ausbau:** in Edelstahl, keine malolaktische Gärung  
**Flaschenreife:** 6 Jahre

### Les Fourneaux Millésime ☐

100% Chardonnay  
Einzellage in Chamery  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** in Holz, ohne malolaktische Gärung  
**Flaschenreife:** 6 Jahre unter Kork

### La Pierre Millésime ☐

100% Pinot Noir  
aus Chamery (1er Cru)  
**Dosage:** 1g/l  
**Ausbau:** Holzfass und Edelstahl, ohne "Malo"  
**Flaschenreife:** 5 Jahre unter Kork

### Chardonnay des Terres Amoureuses Millésime ☐

100% Chardonnay  
**Dosage:** 1g/l  
**Ausbau:** Holzfass, ohne malolaktische Gärung  
**Flaschenreife:** 7 Jahre

### Origines Croisées ☐

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** z.T. im Holz, ohne malolaktische Gärung  
**Flaschenreife:** 9 Jahre  
40% Reserveweine

### Origines Croisées Millésime ☐

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay  
**Dosage:** 2-4g/l  
**Ausbau:** Holzfass, ohne malolaktische Gärung  
**Flaschenreife:** 9 Jahre

### Rosé de Saignée des Terres Amoureuses Mill. ☐

100% Pinot Noir  
24-36h Mazeration  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** Holzfass, ohne malolaktische Gärung  
**Flaschenreife:** 8 Jahre

## Fakten:

R.M., Chamery, Montagne de Reims, 1er Cru, 10ha