

# Anspruchsvoll & Ambitioniert

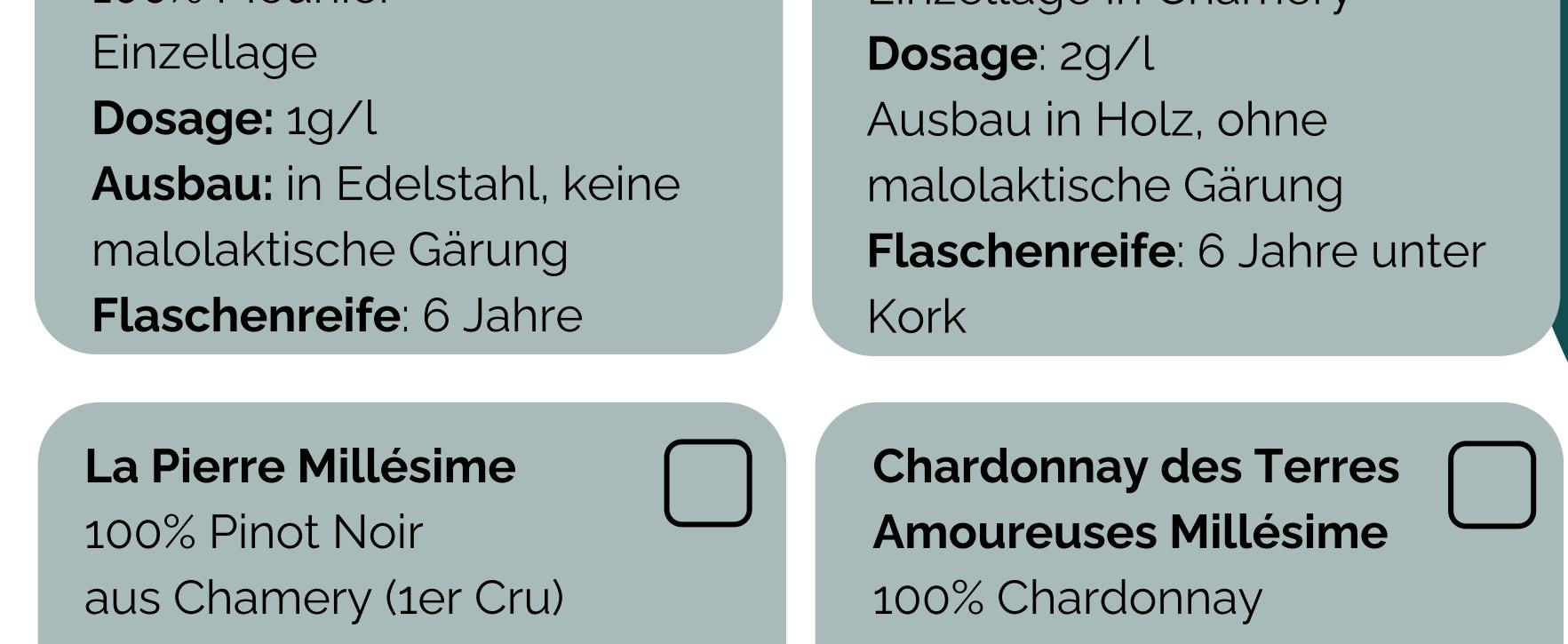


## Bertrand-Delespierre

**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-Presse** 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