



BERTRAND-DELESPIERRE

1980 entstand durch die Heirat der Winzer Chantal Delespierre und Didier Bertrand das Familienweingut Champagne **Bertrand-Delespierre**. Vor einigen Jahren übernahmen dann deren **Kinder Clémence und Adrien** die Verantwortung über den unabhängigen Betrieb mit einer Größe von 10 ha.

Das Weingut befindet sich in **Chamery**, dem Herzen der **Montagne de Reims**, zwischen Reims und Epernay. Die Weinberge liegen in den vier Dörfern Chamery, Ecueil, Villedommange und Montbré, welche alle als Premier Cru klassifiziert sind. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier sind zu gleichen Anteilen repräsentiert. Die Weinberge bestehen aus **60 Parzellen** mit einem durchschnittlichen **Rebstockalter von 30 Jahren**.





CHAMPAGNE CHARACTERS

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**e verwendet. Ein Teil der Grundweine wird in großen **Holzfässern** ausgebaut (600 Liter). Dort durchlaufen sie eine **Spontangärung**. In der Regel machen die Weine keine malolaktische Gärung durch, bei den **Reservewei**nen lässt man diese aber auf natürliche Weise geschehen. Die Champagner reifen durchschnittlich **vier Jahre auf der Hefe**, die Jahrgangs-Cuvées deutlich länger.

Clémence und Adriens Champagner sind daher **frisch, knackig, lebhaft** und haben einen **spannenden, zupackenden Charakter**.

FACTS: R.M., Chamery, 1er Cru, 10ha



**CHARAKTER
UNKOMPLIZIERT & SOUVERÄN**



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Enfant de la Montagne

40% Pinot Noir
40% Chardonnay
20% Pinot Meunier
Dosage: 2g/l
5 Jahre Flaschenreife
Blend aus versch.
Crus der Montagne
de Reims

Enfant de la Montagne Rosé

45% Chardonnay
30% Pinot Noir
25% Meunier
Dosage: 3g/l
2 Jahre Flaschenreife
Blend aus versch.
Crus der Montagne
de Reims

L'Âme Millésime

33% Pinot Noir
33% Chardonnay
33% Meunier
100% Cuvées
Dosage: 2g/l
8 Jahre Flaschenreife
Aus 3 versch. Crus



L'Âme Oenotheque

Späteres Release des
L'Âme Millésime mit
niedrigerer Dosage
(ca. 1g/l)

Saignée des Terres Amoureuses Millésime

100% Pinot Noir
Dosage: 3g/l
Ausbau im 600 l Holz
7 Jahre Flaschenreife
Rosé de Saignée
24 h Mazeration

Chardonnay des Terres Amoureuses Millésime

100% Chardonnay aus
Chamery & Ecueil
Dosage: 3g/l
Ausbau im 600 l Holz
5 Jahre Flaschenreife
1000 Flaschen / Jahr



Pinot Noir des Terres Amoureuses Millésime

100% Pinot Noir
Dosage: 2g/l
Ausbau im 600 l Holz
6 Jahre Flaschenreife
Blend aus den besten
Plots in Chamery

Origines Croisées

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Teilweise Ausbau im
600 l Holz
6 Jahre Flaschenreife

Origines Croisées Millésime

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Teilweise Ausbau im
600 l Holz
8 - 14 Jahre
Flaschenreife