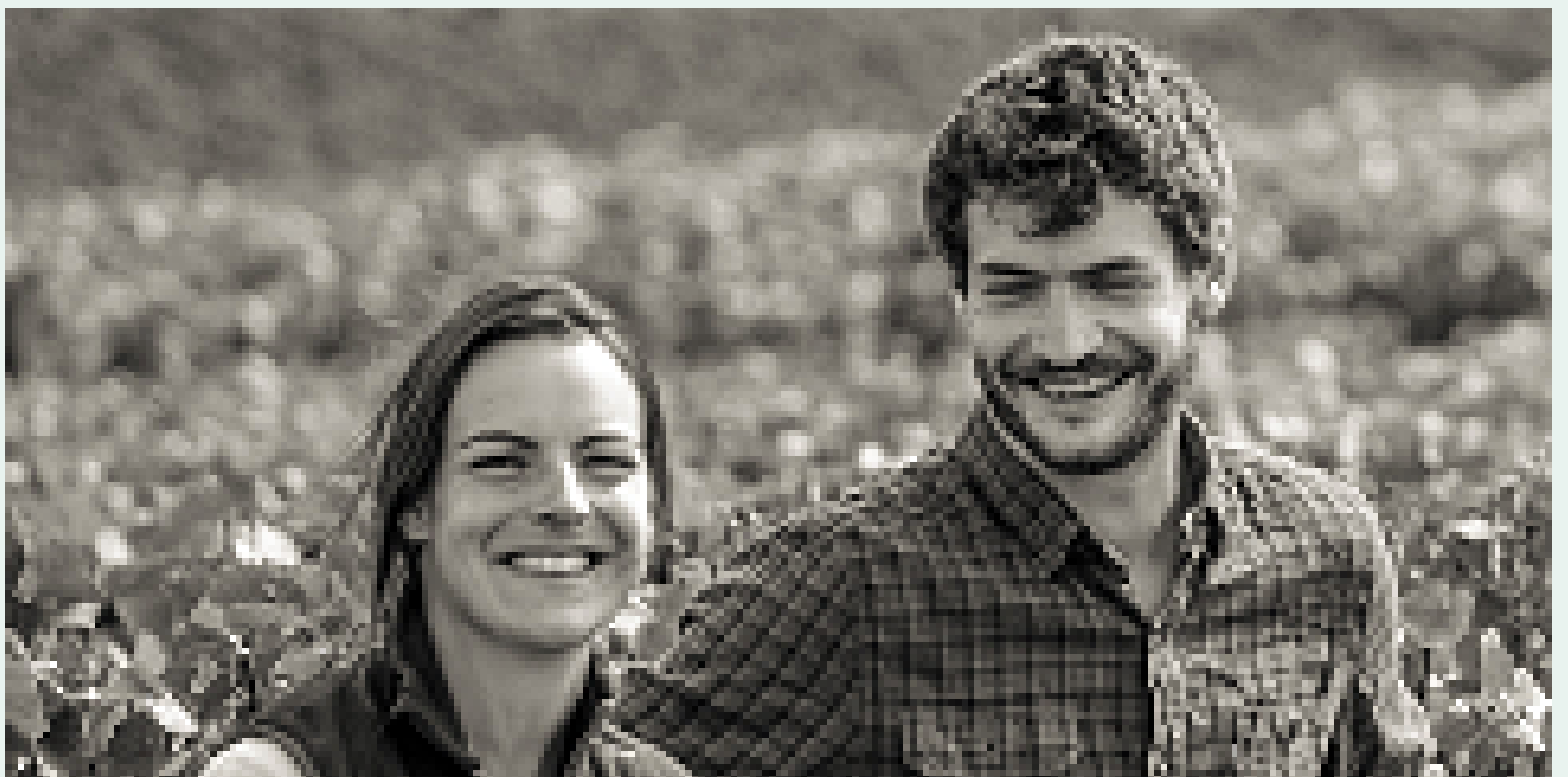




## BERTRAND-DELESPIERRE

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**



## **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