

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 ☐

35% Pinot Noir
35% Chardonnay
30% Pinot Meunier
Dosage: 2g/l
Flaschenreife: mind. 3 Jahre
40% Reserveweine

Enfant de la Montagne Rosé ☐

45% Chardonnay
30% Pinot Noir
25% Pinot Meunier
Dosage: 2g/l
Flaschenreife: mind. 2 Jahre
40% Reserveweine

L'Ame Millésime ☐

Je 33% Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Dosage: 2g/l
Ausbau: in Edelstahl, keine malolaktische Gärung
Flaschenreife: ca. 8 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: 2g/l
Ausbau: in Edelstahl, keine malolaktische Gärung
Flaschenreife: ca. 4 Jahre

Les Fourneaux Millésime ☐

100% Chardonnay
Einzellage in Chamery
Dosage: 2g/l
Ausbau in Holz, ohne malolaktische Gärung
Flaschenreife: ca. 4 Jahre unter Kork

Rosé de Saignée des Terres Amoureuses Mill. ☐

100% Pinot Noir
Dosage: 2g/l
Ausbau: Holzfass, ohne malolaktische Gärung
Flaschenreife: 8 Jahre

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

Fakten:

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

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!