

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Pauline Collin Bérêche

Bérêche - der Name ist kein Unbekannter. **Pauline Collin-Bérêche** entstammt einer tief verwurzelten **Winzerfamilie**: Ihr Vater, Großvater und Urgroßvater waren allesamt Präsidenten der **Kooperative** der Ortschaft **Ludes** in der Montagne de Reims, und auch mütterlicherseits ist der Weinbau durch eine Rebschule präsent. **Raphael Bérêche**, Winzer der renommierten **Domaine Bérêche et Fils**, ist ihr **Ehemann**.

Im **Premier Cru**-Ort Ludes sitzt Collin-Bérêche auch heute. Aber Pauline wagt den Schritt heraus aus dem Schatten ihrer Vorväter: 2016 hat sie angefangen, aus den Reben, die sich hauptsächlich in Ludes, aber auch an der Aube befinden, eigene Champagner zu produzieren. Von Anfang an war es ihre Vision, **Champagner aus einem Jahrgang** abzufüllen, um den **jeweiligen Ausdruck herauszuarbeiten** wie einen Zeitstempel und so nach und nach eine **Jahrgangs-Bibliothek** aufzubauen.

Für die **spontane Gärung** und weitere Reifung verwendet sie ausschließlich gebrauchte **450l-Fässer** von Vincent Girardin aus Meursault. Aktuell entsteht jedes Jahr nur eine einzige Cuvée. Gut möglich aber, dass sie in Zukunft auch beginnt, **Einzellagen** abzufüllen.

Eine Besonderheit ist die Verwendung eines kleinen Anteiles **Petit Meslier** - eine Rebsorte, die früher oft nicht ausreifte, heute aber für **Straffheit und Frische** sorgt. So ergibt sich ein **ungewohnter, aber komplexer Stil**, wunderbar austariert zwischen **tragender Säure und tiefgründiger Reife**.



Champagner:

Ludes Premier Cru

Vieilles Vigne Millésime

60% Pinot Noir

35% Chardonnay

5% Petit Meslier

Aus einer Parzelle in Ludes

1er Cru

Spontan vergoren

Dosage: 2g/l

Ausbau: 450l-Holzfass von Vincent Girard aus Meursault

Flaschenreife: 4 Jahre



Fakten:

R.C., Ludes, Montagne de Reims, 6ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!