

BARRAT-MASSON

Millésime
Brut AC



Jahrgang:	2015
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Barrat-Masson
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein reinsortiger Chardonnay mit Trauben der Parzellen «La Chapelle» und «Les Chaillons», angebaut je zur Hälfte in Fässern und im Stahltank. Degorgiert nach 60 Monaten Flaschenreife. In der Nase zeigen sich Chardonnay-Typische Aromen von saftigen Pfirsichen, Zitrusfrüchten, etwas Sternfrucht und Marillen, dazu fein-würzige Mineralik, umrahmt mit Noten von weissen Blüten, gerösteten Nüssen und einem zarten Vanillin Touch. Am Gaumen mit gutem Druck, schöner Frische und feinem, wiederum zart-würzigem Schmelz.
AUSSCHLIESSLICH IN MAGNUM PRODUZIERT - NUR 309 STÜCK!

Produzent

Champagne Barrat-Masson entstand 2010 aus dem Wunsch von Aurélie, Önologin, und Loïc, Winzer, ihre Leidenschaft zu Rebe und Wein, durch ihren eigenen Champagner auszudrücken. Gemeinsam beschlossen sie, die Weinberge auf biologischen Landbau umzustellen, dabei der Natur nahe zu bleiben und in den Weinen die Persönlichkeit und das Terroir zu zeigen. Auf rund 7 Hektar erstrecken sich Ihre Lagen, welche zu 90% mit Chardonnay- und zu 10% Pinot Noir Reben bestockt sind und durchschnittlich 40-jährig sind. Mit Akribie und Herzblut widmet sich Loïc Barrat der Arbeit im Weingarten, so werden beispielsweise alle Parzellen einzeln bewirtschaftet, während Aurélie Masson als Önologin mit Hingabe Keller und Wein betreut. Aurélie installierte in der alten Scheune eine traditionelle Coquard-Pressen, wegen der Qualität der produzierten Moste. Die präzise Trennung jedes Tresters ermöglicht es ihr, im Wein das Terroir, auf dem er angebaut wird, zum Ausdruck zu bringen. Sie arbeitet besonders mit der „Coeur de Cuvée“ und vinifiziert jede Parzelle separat, sowohl in Edelstahltanks in Eichenfässern als auch in Demi-Muids. Es wird nicht geklärt und auch nicht gefiltert, die malolaktische Fermentation wird je nach Bedarf unterdrückt

oder zugelassen. Mindestens 30 Monate liegen die Champagner auf der Hefe im Keller, bevor sie „à la volée“ degorgiert werden. Dosiert wird, wenn überhaupt, sehr niedrig. Die Champagner von Aurélie und Loïc zeigen sich klar strukturiert und mineralisch. Es sind Ausdrucksstarke, Terroir getriebene Weine. Der Holzeinsatz ist spürbar, aber gut eingebunden und verleiht Komplexität.