

## FRÉDÉRIC SAVART Le Mont Benoit Extra Brut 1er Cru AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Frédéric Savart</b>
Traubensorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein absolut grossartiger Lagen-Champagner aus Villers-aux-Noeuds, vom legendären "Mont Benoit", bestehend aus 95% Pinot Noir und 5% Chardonnay, welche sowohl zusammen gelesen als auch gepresst werden. Tiefgründiges Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Kirschen, reifen Zitrus Früchten und etwas Bratapfel, unterlegt mit Gebäck Noten, feinen Blüten Tönen und mineralischem Kreide Touch. Am Gaumen zupacken, komplex, sehr "weinig" mit viel Druck, Frische, toller Säure Struktur und dezenter Salzigkeit im langen Abgang. NUR 2430 FLASCHEN PRODUZIERT! - LIMITIERT!

### **Empfehlung**

---

Ein genialer Begleiter zu Carpaccio von der Jakobsmuschel oder Tatar vom Zackenbarsch mit Yuzu und etwas Ingwer, zu verschiedenen Fischen und Krustentieren vom Grill, aber auch in edler Kombination mit Sellerie und schwarzem Trüffel.

### **Produzent**

---

Als kleiner Nachkriegsbetrieb lieferten Großvater René und Vater Daniel Savart ihre Trauben der Genossenschaft. Mit Frédéric Savart war dann ab 2005 Eigenleben angesagt. Dieser hatte in seiner Jugend jedoch erst ganz andere Pläne, war er doch ein talentierter Fußballer, mit einem Juniorenvertrag bei Stade de Reims und als Sportler trank er bis zu seinem 19. Lebensjahr noch nicht einmal Alkohol. Als ihm jedoch ein Transfer zu einem anderen Club angeboten wurde, schlug er der Liebe wegen aus und kehrte zurück in den Betrieb zu seinem Vater. Anfangs wurde zunächst auch noch in der Genossenschaft gekeltert. 2013 wurden dann eine eigene Cuvée und ein Holzfasskeller errichtet. Eine neue, wahre Champagnerperle ist hier unter der Autorenschaft von Frédéric Savart - mittlerweile schon ein heimlicher Star in

der Winzer-Champagner-Szene - herangewachsen! Den Fokus setzt er dabei auf das Terroir, das in Ecueil nach Pinot Noir verlangt (85% der Gesamtmenge), in Villers-aux-Noeuds nach Chardonnay. Edelstahl- und Holzausbau ergänzen sich. Degorgiert wird von Hand, dosiert im Regelfall Extra Brut. Es sind Champagner mit großer Ausdruckskraft - "vins identitaires" wie er sie nennt. Es ist nicht das Ziel die Weine nach seinen Wünschen zu gestalten, sondern eine einzigartige und fragile Schöpfung von Mutter Natur zu bewahren und zu schützen, im Bemühen Aspekte, Nuancen und Feinheiten eben Dieser, bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Wir sind so sehr überzeugt, dass wir eine breite Palette der Savart-Champagner, alles Premier Cru, für Sie bereithalten.