

**FRÉDÉRIC SAVART**  
Haute Couture  
Le Mesnil / Oger Grand Cru AC



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

Der dritte Jahrgang dieser raren und gesuchten Cuvée, mit Chardonnay Trauben der zwei Grand Cru Gemeinden "Le Mesnil sur Oger und Oger. In der Nase zeigen sich feine, facettenreiche Aromen von weissem Pfirsich, Marillen, Honig Melonen und verschiedenen Zitrusfrüchten, unterlegt mit floral-würzigen Noten von zarten Blüten, frischem Ingwer und Brioche, dazu eine kühle Mineralik zeigend. Der Gaumen ist straff, mit viel Druck, dabei raffiniert und fein, mit einem Abgang der von einer lebendigen, mineralisch-kalkigen Frische geprägt ist.  
**RARITÄT - NUR 2360 FLASCHEN PRODUZIERT!**

### **Empfehlung**

---

Ein enorm eleganter und tiefgründiger Champagner, der nicht nur als edler Aperitif glänzt, sondern auch verschiedenste Gerichte mit Fisch, Muscheln und Krustentieren, wie etwa Carpaccio vom Steinbeisser, frische Austern, Steeteufel mit Yuzu-Mayonnaise, oder Carabineros vom Grill, aufs schönste begleitet.

### **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.