

**FRÉDÉRIC SAVART**  
**Écueil / Trépail Blanc de Blanc (deg.23)**  
**Extra Brut 1er Cru AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Frédéric Savart</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

2021 war kein einfaches Weinjahr. Überaus schwierige Wetterbedingungen während fast des ganzen Jahres, sorgten am Ende für grosse Ernteaufälle, auch bei Frédéric Savart. So beschloss er seine Chardonnay Trauben aus den Dörfern Écueil und Trépail, die normalerweise für die Cuvée Accomplie, Mont Benoit und Mont de Chrétiens bestimmt sind, zu vermählen und daraus einen neuen, einmaligen Blanc de Blancs herzustellen. Das dies doch auch ein Entscheid mit schwerem Herzen war, zeigt wohl auch der stilisierte (Wermuts)Tropfen - oder ist es gar eine Träne - der das Etikett ziert. Das Resultat aber, kann sich sehen lassen. Einladendes Nasenbild mit Aromen von Zitronenöl, Pink Grapefruit, saftigen Aprikosen und Mirabellen und fein-floralen Tönen von Melisse und blühenden Kräutern, unterlegt mit mineralisch würzigen Jod- und Kreide-Noten und einem Touch von feinstem Vanillin vom Ausbau im Holz. Am Gaumen straff, mit gutem Grip, saftig frischer Frucht und einem dezenten Anklang von Salzzitronen im Finale. NUR 6857 FLASCHEN PRODUZIERT!

### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Champagner mit Anspruch zum Apéro, der perfekt mit Austern, Sushi oder Sashimi harmoniert, aber auch toll zu Zitronen Risotto/oder Nudeln mit Garnelen oder Hühnchen Spiess passt.

### **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 Cuverie 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 Holzbaus 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.