

## FRÉDÉRIC SAVART Le Mont des Chrétiens Extra Brut 1er Cru AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Frédéric Savart</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Wiederum 100% Chardonnay aus einer Einzellage, ausgebaut in 500Lt. und 600Lt. Fässern. Zu Beginn noch leicht verhalten, zeigt sich nach und nach eine komplexe, elegante Vielschichtigkeit. In der Nase Aromen von Clementinen, Grapefruit Zesten, Nektarinen und etwas Melone, unterlegt mit blumigen Tönen von weissen Blüten und einem fein cremigen Zitronenquark Touch. Am Gaumen zupackend, frisch, mit guter Spannung und feiner, kreibig-saliner Mineralik im langen Abgang. NUR 2733 FLASCHEN PRODUZIERT! - LIMITIERT!

### **Empfehlung**

---

Edelt Muscheln, Austern, Sushi und Sashimi, natürlich aber auch zu Fisch und Krustentiere, oder Geflügel und hellem Fleisch.

### **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.