



Champagne, Grande Réserve

# Comte de Montaigne Champagne Blanc de Blanc Brut

CHF 75.00

 75cl  
 12%  
 Chardonnay  
**AN** 7155700

## Degustationsnotiz

Intensiv fruchtig. Beim ersten Riechen sind die Aromen von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und weissen Blumen zu erkennen. Die buttrigen Aromen verstärken sich, wenn die Flasche etwas Luft bekommt. Ein subtiles Gleichgewicht zwischen Rundheit und Weichheit. Er hat eine grosse Kraft, ist sehr mineralisch und elegant. Mit intensiver Perlage, reich an feinen und anhaltenden Bläschen.

## Herstellung

Die angewandte Methode besteht in einer doppelten Gärung des Mostes bei kontrollierter Temperatur und der zweiten Gärung in der Flasche. Die Reifung der Hefen ist mehr als dreimal so lang wie in den Verfahrensrichtlinien vorgesehen (15 Monate), um den Weinen mehr Komplexität zu verleihen. Die Reifung dauert 3-4 Jahre. Die Finesse der Perlage unserer Cuvées wird durch diese lange Reifung erreicht, die mit einem edlen Rohstoff und einer perfekt kontrollierten Kellertemperatur (frisch und konstant) erfolgt.

## Geniessen zu

Gut gekühlt als Apéro oder zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten

## Produzent

Der Eigentümer Stéphane Revol kreiert Champagner, die sich von anderen sehr unterscheiden. Comte de Montaigne ist ein Champagner mit einer starken Persönlichkeit, mit einem weinigen Charakter, viel Mineralität, reinen Aromen und mit leichter Perlage. Das Weingut Comte de Montaigne befindet sich in Celles sur Ource, einem kleinen Dorf mit 300 Einwohnern. Nach 1789 wurden die Ländereien der Mönche in der gesamten Champagne an Personen vergeben, welche die Rebberge pflegten. Mit der ersten industriellen Revolution beschlossen die meisten, ihre Ländereien zu verkaufen, um bei der staatlichen Eisenbahn zu arbeiten, ausser in Celles sur Ource. Heutzutage ist dies das Dorf in der Champagne, in dem es mehr Winzer als Einwohner gibt. Comte de Montaigne ist sehr bestrebt nach Exzellenz und Qualität. Dieser Wille nach Perfektion hat es der Familie Revol ermöglicht, die Quintessenz von Finesse und Eleganz zu erfassen und einen Champagner zu schaffen, der sich von anderen unterscheidet. Stéphane Revol ist entschlossen, seine in Frankreich und der Welt einzigartige Tradition an die nächsten Generationen weiterzugeben. Das Terroire hat bei Comte de Montaigne eine grosse Bedeutung, dies spiegelt sich in geschmacklicher Hinsicht sehr stark in jedem Champagner von Comte de Montaigne wider. Von der Weinlese bis zum verkaufsfertigen Champagner setzt Comte de Montaigne auf Tradition, harte Arbeit und das Herzblut eines jeden, der daran arbeitet.

## Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekellert.