



Champagne, Grande Réserve

Comte de Montaigne Champagne

Extra Brut

CHF 48.00

75cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 7175700

Degustationsnotiz

Beim Betrachten präsentiert sich der Champagner in einer hellgoldenen Farbe mit einer intensiven Perlage, die reich an feinen und lang anhaltenden Bläschen ist. Die Aromen beim ersten Riechen offenbaren zunächst Zitrusnoten von Pampelmuse und Zitrone, gefolgt von weissen Früchten wie Pfirsich, Birne und Apfel. Auf dem Gaumen zeigt sich ein intensiver Auftakt, unterstützt von einer niedrigen Dosierung, die die Authentizität des Champagner bewahrt. Der Geschmack ist reichhaltig und lang, mit einem klar definierten Finish. Beim Verkosten bestätigt sich ein Gefühl von grosser Reinheit, eingefangen in seiner Frische, während Säure, Länge und Mineralität harmonisch miteinander verschmelzen.

Herstellung

Die angewandte Methode umfasst eine doppelte Gärung des Mosts bei präziser Temperaturkontrolle, gefolgt von einer zweiten Gärung in der Flasche. Im Vergleich zu den üblichen Richtlinien, die eine 15-monatige Hefereifung vorsehen, wählen wir eine mehr als dreimal längere Reifung, um unseren Weinen zusätzliche Komplexität zu verleihen. Die Gesamtreifung erstreckt sich über 3-4 Jahre. Diese ausgedehnte Reifezeit verleiht unseren Cuvées eine exquisite Perlage, unterstützt von hochwertigen Rohstoffen und einer präzisen, konstant frischen Kellertemperatur.

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 Terroir 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.



Comte de Montaigne Champagne Extra Brut

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 gekeltert.