

# Champagne 'Brut Tradition' Premier Cru Champagne Jean-Pierre Patigny



Premier Cru Champagner von kleinem Familiengut aus Hautvillers, der Wirkungsstätte des berühmten Dom Pérignon - jetzt zum Best Buy-Preis!

Weintyp	<b>Champagner</b>
Produzent	<b>Champagne Jean-Pierre Patigny</b>
Region	<b>Champagne</b>
Rebsorte(n)	<b>Pinot Meunier Chardonnay</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>6-8 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2024</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Wine in Black-Bewertung: 92 P

Bereits in dritter Generation vinifiziert die Familie Patigny ihre Champagner unweit der berühmten Abtei von Hautvillers. Der Ort liegt gerade einmal sieben Kilometer von Épernay entfernt am Rande der Montagne de Reims, oberhalb der Marne. Er verfügt über ein komplexes Terroir mit sehr unterschiedlichen Böden, die von Kalk, Kreide, Mergel und Sand geprägt sind. Deshalb bietet es sich dort besonders an, alle drei typischen Rebsorten der Champagne, nämlich Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gleichermaßen anzubauen. Das tun die Patignys und lassen alle drei Sorten in ihren Non vintage Brut, die Visitenkarte des Hauses, einfließen. So entsteht ein klassischer Winzer-Champagne aus Premier Cru Lagen, der zu einem sehr erfreulichen Kurs erhältlich ist. Ja, bei den kleinen Betrieben der Champagne kann man immer noch wunderbarer Entdeckungen machen.

## Tasting Note

Leuchtend gelb und mit feiner Perlage steht der Champagner im Glas. Der 'Brut Tradition' Premier Cru öffnet sich mit einem Bouquet von Zitrusfrüchten, leicht gerösteten Mandeln, Brioche, reifem Steinobst und kühler Mineralik. Am Gaumen begeistert zunächst das seidige Mundgefühl der feinen Perlage und die elegante Note von Nüssen und Mandeln. Dann wird der Champagner immer saftiger und frischer und erinnert an reifes Kern- und Steinobst, Orangen und Grapefruits sowie gelbe Pflaumen. Der Champagne Jean-Pierre Patigny ist schmackhaft und elegant, frisch und im Finale geprägt von salziger Mineralität.

## **Passt zu**

Dieser Champagner ist ein echter Allrounder: zur Charcuterie ist er eine ebenso passender Begleiter wie zu Fisch oder Meeresfrüchten, gereiftem Hartkäse wie salzigem Pecorino oder Parmigiano oder einfach so zum Genuss oder als Aperitif.

## **Weingut**

Das Champagner-Haus Jean-Pierre Patigny liegt im 700-Einwohner-Ort Hautvillers im Bereich Vallée de la Marne. Hautvillers, das oberhalb von Épernay auf dem Weg in die Montagne de Reims liegt, ist berühmt für die Abtei Saint Pierre d' Hautvillers. Diese Abtei, die bereits 650 gegründet wurde, verfügt nicht nur über eine Jahrhunderte alte Weinbautradition, sie war auch ab 1668 die Wirkungsstätte von Pierre Pérignon, genant Dom Pérignon. Der Benediktinermönch hat entscheidend zur Professionalisierung der Champagner-Erzeugung beigetragen. In dieser Tradition steht die Familie Patigny, die selbst in vierter Generation eigene Champagner erzeugt. Der Familien-Betrieb verfügt über Premier-Cru-Lagen rund um Hautvillers, Cumières, Aÿ, Mareuil sur Aÿ und Épernay, die mit Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay bestockt sind. Ihre Jahresproduktion liegt bei gerade einmal 35.000 Flaschen.

## **Vinifikation**

Champagne Jean-Pierre Patigny 'Brut Tradition' Premier Cru ist eine Cuvée aus 30 % Chardonnay, 60 % Pinot Noir und 10 % Pinot Meunier. Der wesentliche Anteil der Grundweine stammen aus dem Jahrgang 2016.