

# Brut Premier Cru NV Champagne Pierre Bertrand



Wenn sich gleich drei Kritiker des berühmten Magazins Decanter auf 98 Punkte für einen Non Vintage-Champagner einigen, dann muss etwas Außergewöhnliches im Glas sein. Das ist bei diesem brillanten Premier Cru der Fall. Was für ein Preis-Genuss-Ass!

Weintyp	<b>Champagner</b>
Produzent	<b>Champagne Pierre Bertrand</b>
Region	<b>Champagne Chardonnay</b>
Rebsorte(n)	<b>Pinot Noir Pinot Meunier</b>
Geschmack	<b>Brut</b>
Trinktemperatur	<b>6-8 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>12,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2028</b>
Ausbau	<b>Edelstahltank und Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 98/100 Punkte Decanter

"Green-gold, this has power and definition, with length and potential." - Michael Edwards,  
"Bold colour and aromatics, a very complete and commercially savvy Champagne. Excellent Pinot weight and Chardonnay lift; muscular and spicy, with the generous sweet fruit finish the work of nature rather than human intervention. Iodine on the finish." - Simon Field, "Sherbet-like grip and texture. This shows depth of fresh citric fruit and lemon posset notes. Incredible vitality but nicely harmonious. Singing." - Tim Hall

## Wine in Black Bewertung: 97 P

Das Haus Pierre Bertrand hat in Frankreich einen sehr guten Ruf für klassische, vom Winzer

vinifizierte Champagner. Bertrand Deparnay, der Enkel des Gründers, verfügt über beste Lagen in Damery, Cumières, Hautvillers (nach Süden) und Mardeuil (nach Westen). Sie sind nicht weiter als drei Kilometer vom Weingut entfernt. Deparnay ist ein sensibler Perfektionist, der nur das Beste seiner Ernte verwendet und Weine wie den Premier Cru Brut sechs Jahre im Keller ausbaut - statt der erforderlichen zwei Jahre. Alls das führt zu einer exzellenten Qualität, die in diesem Fall mit 98 Punkten vom Decanter geadelt wurde.

## **Tasting Note**

Dieser Premier Cru Brut mit der klassischen Kombination aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier zeigt sich in einem hellen Gold mit leicht grünen Reflexen und einem feinen Mousseux. Die Noten von feinstem Gebäck, reifen Zitrusnoten und gelbem Obst wie Birnen und Quitten sind umwerfend elegant und ansprechend. Am Gaumen trifft Lemon Curd auf Shortbread und große Frische auf Finesse. Die leichte Dosage von sieben Gramm sorgt für zusätzliche Balance und Eleganz. Besonders anregend ist auch die feine Würze, die der Champagner in sich trägt. Der lange Ausbau sur lattes hat auch am Gaumen für eine überaus feine Perlage gesorgt. Das ist wirklich eine ganz hervorragende Qualität!

## **Passt zu**

Der Champagne Pierre Bertrand Brut Premier Cru NV ist ein wunderbarer Aperitif, passt aber ebenso hervorragend zu Charcuterie, zu gereiftem Hartkäse wie Parmigiano Reggiano und ist natürlich als Begleiter zu Meeresfrüchten und Fisch eine Wucht.

## **Weingut**

Das Champagne-Haus Pierre Bertrand liegt in Cumières. Der Ort verfügt über einige der besten Pinot-Noir- und Pinot-Meunier-Lagen der Champagne. Es liegt direkt unterhalb von Hautvillers, wo die Abtei steht, in der der berühmte Dom Pérignon tätig war. 1946 füllte Pierre Bertrand den ersten eigenen Champagner, den Coupe Cristal Premier Cru. 1956 zog das Unternehmen in einen neuen Keller, um die Kapazitäten erhöhen zu können. Heute werden rund 20.000 Flaschen jährlich gefüllt. Von den neun Kindern Pierre Bertrands, sieben Söhnen und zwei Töchtern, hat Thérèse sich 1970 dazu entschieden, an der Seite ihres Vaters zu arbeiten und das Haus später mit ihrem Mann zu führen. Seit 2010 hat Thérèses Sohn Bertrand die Leitung übernommen. Champagne Pierre Bertrand verfügt heute über erstklassige Weinlagen in Hautvillers, Mardeuil, Damery und Cumières.

## **Vinifikation**

Dieser Brut Premier Cru Champagner wird zu gleichen Teilen aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir assembliert. Die Frucht stammt aus Premier Cru-Weinbergen in Cumières und Hautvillers. Bei Pierre Bertrand wird nur der beste Saft der Ernte aus einer Pressung verwendet. Betrand verwendet dazu die neueste Generation der Coquard-Pressen. Nach der Gärung und der malolaktischen Fermentation reifen die Weine im Edelstahl und im Holz. Die Assemblage der unterschiedlichen Rebsorten, Parzellen und auch Jahrgänge ist die Aufgabe von Bertrand Deparnay und seinen Eltern Thérèse und Bernard Deparnay-Bertrand. Nach der Assemblage, der Füllung und der Flaschengärung lagern die Flaschen sechs Jahre in den Kellern des Hauses. Die Dosage dieses Brut Champagners liegt mit 7 Gramm am unteren Ende der Skala.