



VALENTIN
WINE

Champagne

Comte de Montaigne Blanc de Blanc

CHF 75.00

 75cl
 12%
 Chardonnay
AN 733275-

Vinifikation

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.

Degustationsnotiz Nase

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.

Degustationsnotiz Gaumen

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.

Produzent

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.

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.



VALENTIN
WINE



Comte de Montaigne Blanc de Blanc

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.

Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.

Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.

Die Hauptanbaugebiete der Champagne wahren folgende:

Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.

Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben bepflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.