

Bergère Champagne Brut

ROBU²ST

W I J N I M P O R T

Producent: A. Bergère

Druivenras(sen): Chardonnay 70%, Pinot Noir 20%, Pinot Meunier 10%

Streek & Land: Épernay, Champagne, Frankrijk

Karakter: Verfijnde champagne met tonen van appel, citrus en een hintje toast. Zachte mousse met goede structuur, ronde lange afdronk.

Wijnbereiding: Na vergisting op RVS tank rijpt een deel van het sap enkele maanden op eiken vaten van 228 liter. Vervolgens gaat de geassembleerde stille wijn met wat gist en de liqueur de tirage in de fles voor een periode van 24 maanden, hierdoor ontstaat een fijne natuurlijke mousse. Deze champagne Brut bevat 5g/l dosage.

Producent & gebied: De familie Bergère verbouwt al sinds 1848 druiven op de hellingen van de Vallée du Petit Morin. In 1949 richtte Albert Bergère Maison Bergère op om de terroir van de familie beter te promoten. In 1986 nam Albert's zoon, André, het landgoed over en breidde hun wijngaardbezittingen verder uit. Zijn vrouw, Brigitte, richtte hun boetiek op Avenue de Champagne in Épernay op, die nu wordt beheerd door hun dochter, Annaëlle.

Adrien Bergère voegde zich in 2014 bij zijn ouders en zus op het landgoed als wijnmaker nadat hij zijn diploma in oenologie had behaald. Hij arriveerde met de wens om de terroirs van zijn familie verder te verbeteren en de rijkdom van de Vallée du Petit Morin te presenteren. Om dit te bereiken begon hij onmiddellijk alle percelen apart te vinifiëren om de diversiteit van zijn terroir beter te begrijpen en de beste percelen te isoleren. Dit resulteerde in het ontstaan van de range op basis van percelen en de twee Coteaux Champenois, naast de traditionele range die al was opgezet door zijn familie. Tussen 2014-2018 was dit de periode waarin Adrien kon experimenteren. Hij introduceerde vaten en foeders, waardoor hij zijn wijnen kon experimenteren en analyseren op verschillende vinificaties, en zijn werk kon aanpassen om zijn terroirs het best tot uitdrukking te brengen.

Val du Petit Morin verwijst naar een kleine rivier die van oost naar west stroomt, net ten zuiden van Vert-Toulon. Het staat bekend om diverse bodems die elegante champagnes voortbrengen, met name de chardonnay die hier bijzonder expressief is. Dit gebied heeft een meer landelijk karakter, met verspreide wijngaarden te midden van open velden en beboste heuvels.

Wijn & Spijs: Als aperitief, bij gerookte zalm, kaviaar, voorgerechten met vis, schaal en schelpdieren, asperges.