

Champagne Perrot-Batteux & Filles Blanc de Blancs NV

Champagne - Champagne - Frankrijk



domein

Het zeer kleine familiale huis Perrot-Batteux werd als merk terug opgestart door dochter Cynthia en haar man in 2009. Haar ouders hadden eerder besloten om hun druiven te verkopen en zelf geen Champagne meer te maken. Gelukkig was er een pers, een kelder en 1,5 ha wijngaarden, intussen uitgebreid tot 6 ha door het afsluiten van huurcontracten. Alle percelen bevinden in Bergères-les-Vertus binnen een straal van 500 m rond de kelder. De gemeente is een Premier Cru in de Côte des Blancs, er wordt dus bijna uitsluitend Chardonnay geteeld. Kenmerkend voor het huis is de grote finesse en elegantie van de wijnen, gekoppeld aan een hoge 'drinkbaarheidsfactor'. Alle wijnen zijn weinig of niet gedoseerd, wat een bijzondere aanpak vraagt zoals rijp plukken, zacht persen, ... Topniveau! De productie bedraagt slechts 25 000 tot 30 000 flessen per jaar.

<http://www.champagneperrot-batteux.com>

omschrijving

Licht strogele kleur en romige mousse. Fijn, heel zuiver aroma met veel fruit en florale toetsen. In de mond frisse maar rijpe zuren, lichte body en een romige toets zonder bitterheid. Elegante champagne, perfect als aperitief.

wijngaard

De chardonnay-druiven zijn uitsluitend afkomstig van de ca. 25 percelen van het domein in Bergères-les-Vertus in de Côte des Blancs (1er cru). De bodem is pure kalkrots. De wijnbouw is duurzaam: geen insecticide, geen herbicide, enkel het noodzakelijke om schimmels te weren. Als meststof worden enkel natuurlijke mest en mineralen gebruikt. De druiven halen van nature 11% alc, men heeft nog nooit moeten chaptaliseren.

kelder

De druiven worden met de hand geplukt en zeer snel naar de eigen pneumatische pers gebracht. Van 4000 kg druiven behoudt men enkel de 2000 liter 'taille', het beste sap bekomen door zachte persing. Na een natuurlijke, trage debourbage (zonder enzymen) gaat de wijn naar de gistingstanks. De gisting verloopt traag bij 15°C met geselecteerde gisten. Na de gisting volgt de malolactaatgisting volledig om de zuren zachter te maken. De percelen worden apart gevinifieerd en later geassembleerd. Na de hergisting of fles rijpt de wijn nog 24 tot 36 maand op fles tot aan het degorgement. De assemblage bestaat typisch voor 60% uit het oogstjaar van 4 jaar voordien en 40% reservewijnen uit de twee voorgaande oogstjaren. De dosage bedraagt nooit meer dan 8 g/l. De blanc de blancs maakt 60% uit van de totale productie.

onderscheidingen

Gouden medaille op Féminale 2019

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief,

analyse

alcohol: **12% Vol.**