

Champagne Perrot-Batteux & Filles Blanc de Blancs Brut Nature 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

Opgelet: dit is niet de drogere versie van de gewone Blanc de Blancs! Deze Brut Nature wordt gemaakt in de wijngaard. De druiven worden rijper geplukt en zijn afkomstig uit de beste wijngaarden. Er mag geen spoor van bitterheid in de wijn te proeven zijn. Bijgevolg wordt de Brut Nature hier niet elk jaar gemaakt! Fijne, elegante wijn met een opvallend goede body en een aangenaam zachte zuurtegraad.

wijngaard

De chardonnay-druiven zijn uitsluitend afkomstig van verschillende wijngaarden 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. Voor de Brut Nature komen enkel de rijpste druiven van de beste percelen in aanmerking.

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 toegevoegde enzymen) gaat de wijn naar de gistingtanks. De gisting verloopt traag bij ca. 15°C met geselecteerde gisten. Daarna volgt de malolactaat-omzetting voor 100% om de zuren zachter te maken. De verschillende percelen worden apart gevinifieerd en later geassembleerd. Na de hergisting rijpt de wijn nog 24 tot 36 maand tot aan het degorgement. Er worden geen suikers toegevoegd.

onderscheidingen

Gouden medaille Féminale 2019.

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 6-8°C bij aperitief,

analyse

alcohol: **12% Vol.**