

FICHE TECHNIQUE

Wijn	Champagne Bleu Brut
Producent	Besserat de Bellefon, keldermeester Cédric Thiébault.
Website	www.besseratdebellefon.com
Herkomst	Epernay, Champagne, Frankrijk
Classificatie	AOP Champagne
Bodem	Uit drie Grand Cru wijngaarden: Avize, Mesnil-sur-Oger, Louvois. Vijf uit 1 ^{er} Cru wijngaarden: Bisseuil, Vertus, Mareuil-sur-Aÿ, Grauves en Cumières
Druivenras	Pinot Meunier 45%, chardonnay 30% en pinot noir 25%
Dosage	9 gram per liter
Vinificatie	Tweede gisting op fles gedurende drie jaar, met een minimum van een zes maanden lagering na het degorgement. Geen malolactische gisting.
Serveertemperatuur	10 °C
Smaakomschrijving	Strogele kleur, indruk van lindebloesem, kamperfoelie. In de smaak: hazelnoot, honing, mirabelle en zeer harmonieus. Goed in balans en elegante mousse die lang aanhoudt.
Kenmerken	Categorie: Simplicité serie (Voyage au borde de l'eau) <u><i>L'art de vivre: eenvoud, elegantie en vrijheid!</i></u>
Wijn-spijs suggestie	Gerookte eend met confit van rode ui.
Informatie producent	<p>Besserat de Bellefon is een champagnehuis met een bijna twee eeuwen oude geschiedenis. Opgericht in 1843 als champagne Besserat. De naamsverandering komt wanneer Edmont de Besserat in 1920 trouwt met Yvonne de Meric de Bellefon, ze voegden hun namen samen et voilà. Op dit moment bezit het bedrijf vijftig hectare wijngaarden voornamelijk in de Vallée de la Marne. Verder worden er zoals gewoonlijk is in champagne contracten afgesloten met wijnboeren die hun druiven aan hen verkopen. Deze wijnboeren moeten voldoen aan de strenge eisen die BB stelt aan de kwaliteit van de druiven.</p> <p>De kenmerkende stijl is echter in 1930 geboren. Edmont de Besserat was in gesprek met de manager van het prestigieuze Parijse restaurant <i>La Samaritaine de Luxe</i>. Deze manager was voor zijn restaurant op zoek naar een hoog gastronomische champagne met een romige smaak. Als het BB zou lukken om deze stijl te vangen in een fles, zou hij niet 100 maar 1000 flessen bestellen. En zo geschiedde. BB werd een hit in Parijs en ging daarna ook leveren aan zaken als <i>Moulin Rouge</i> en <i>Crazy Horse</i>. Het is dan ook hun handelsmerk geworden: druiven van hoge kwaliteit veelal uit grand cru gemeenten, zeer verfijnde mousse en geen malolactische gisting om de frisheid te behouden.</p>
Algemeen	
Onderscheiding	Gold Medal: Sommelier Wine Awards (UK) 2021 Gold Medal: The Champagne Masters (UK) 2021 Gold Medal: Teksom International Wine Awards (USA) 2021 Gold Medal: Berliner Wine Trophy (Germany) 2021 91/100: Wine Enthusiast (USA) 2021 Gold Medal: Champagne & Sparkling Wine World Championships (UK) 2019 92/100: Wine Spectator (USA) 2019 91/100: Robert Parker – Wine Advocate (USA) 2019 92/100: Washington Wine Blog (USA) 2018

FICHE TECHNIQUE

