

# Anspruchsvoll & Ambitioniert



## Pauline Collin Bérêche

**Bérêche** - der Name ist kein **Unbekannter**. Tatsächlich ist Raphael Bérêche - Winzer der berühmten Domaine Bérêche et Fils - der Ehemann von Pauline Collin Bérêche. Pauline entstammt auch aus einer **Winzerfamilie**: Ihr Vater, Großvater und Urgroßvater waren allesamt Präsidenten der Kooperative der Ortschaft **Ludes** in Montagne de Reims, ihre Familie mütterlicherseits besitzt eine **Rebschule**.

Im **Premier Cru**-Ort Ludes sitzt Collin-Bérêche auch heute. Aber Pauline wagt den Schritt heraus aus dem Schatten ihrer Vorväter: 2016 hat sie angefangen, aus den Reben, die sich hauptsächlich in Ludes, aber auch an der Aube befinden, eigene Champagner zu produzieren. Von Anfang an war es ihre Vision, **Champagner aus einem Jahrgang** abzufüllen, um den **jeweiligen Ausdruck herauszuarbeiten** wie einen Zeitstempel und so nach und nach eine **Jahrgangs-Bibliothek** aufzubauen.

Für die **spontane Gärung** und weitere Reifung verwendet sie ausschließlich gebrauchte **450l-Fässer** von Vincent Girardin aus Meursault. Aktuell entsteht jedes Jahr nur eine einzige Cuvée. Gut möglich aber, dass sie in Zukunft auch beginnt, Einzellagen abzufüllen wie Raphael Bérêche.

Eine Besonderheit ist die Verwendung eines kleinen Anteiles **Petit Meslier** - eine Rebsorte, die früher oft nicht ausreifte, heute aber für **Straffheit und Frische** sorgt. So ergibt sich ein **ungewohnter, aber komplexer Stil**, wunderbar austariert zwischen **tragender Säure und tiefgründiger Reife**.



## Champagner:

### Millésime

60% Pinot Noir

35% Chardonnay

5% Petit Meslier

Aus einer Parzelle in Ludes

1er Cru

Spontan vergoren

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** 450l-Holzfass von Vincent Girard aus Meursault

**Flaschenreife:** 4 Jahre



## Fakten:

R.C., Ludes, Montagne de Reims, 6ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!