



## BÉRÉCHE ET FILS

„Mit Leidenschaft und Hingebung sind wir bemüht Ihnen vollendete Champagner anzubieten welche den Charakter des Gebiets auf besten wiedergeben“.

Dies ist der Grundsatz und das Bestreben der Brüder Raphael und Vincent Béréche, die gemeinsam mit ihrem Vater Jean-Pierre das 9 Hektar große Familienweingut in der Montagne de Reims bewirtschaften.

Béréche-Champagner zeichnet sich vor allem durch seine Charakterstärke und die daraus resultierende Wiedererkennbarkeit aus.

Man legt Wert auf einen **naturnahen Weinbau**: seit 2004 wird beispielsweise komplett auf synthetische Herbizide verzichtet, zwischen den Reben wächst es grün und ein Teil der





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Weinberge wird sogar nach biodynamischen Richtlinien gepflegt. Die Lagen sind zu nahezu gleichen Teilen mit den drei Hauptrebsorten bestockt und im Keller werden bis zu drei viertel der Weine im Holz ausgebaut.

Außerdem werden die Flaschen immer öfter schon zur Gärung mit Natur- statt mit **Kronkorken** verschlossen - ein arbeitsintensives und aufwändiges Verfahren welches den Champagner cremiger und feiner werden lässt.

Dies bringt **komplex-ausgewogene** und, aufgrund der Vermeidung einer malolaktischen Gärung, auch überaus **gut strukturierte und belebend frische** Champagner auf die Flasche, welche von Jahr zu Jahr an Tiefe und Charakter gewinnen - Erfahrung trifft hier auf neue Ideen und gebündeltes Wissen.

**FACTS: N.M. Ludes, Montagne de Reims, 9 ha.,  
85.000Flaschen/Jahr**



**CHARAKTER  
EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERND**



## Brut Réserve

35% Chardonnay  
30% Pinot Noir  
35% Pinot Meunier  
Dosage: 6g/l  
Lagencuvée  
35% Réservewein  
2-3 Jahre Flaschenreife  
Ausbau im Holz

## Rive Gauche

100% Pinot Meunier  
aus den Parzellen  
"Maisoncelle" und Côte  
aux Chataigniers"  
Dosage: 3g/l  
3 Jahre Flaschenreife  
Alte Reben: 52 Jahre  
Ausbau im Holz

## Campania Remensis Rosé

60% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
5% Pinot Meunier  
5% Coteaux  
Champenois Rouge  
Dosage: 3.5g/l  
Min. 3 Jahre  
Flaschenreife



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

## **Les Beaux Regard**

100% Chardonnay  
Dosage: 3g/l  
cuvée aus zwei  
Parzellen bei Ludes  
Min. 3 Jahre  
Flaschenreife  
Alte Reben: 50 Jahre

## **Rilly La Montagne**

100% Pinot Noir "Les  
Sablons" bei Rilly la  
Montagne  
Dosage: 3g/l  
Min. 3 Jahre  
Flaschenreife  
Ausbau im Holz

## **Le Cran Millésime**

50% Chardonnay  
50% Pinot Noir aus den  
Parzellen "Les Hautes  
Plantes" und "Les  
Vignes Saint Jean"  
Dosage: 3.5g/l  
6.5 Jahre Flaschenreife  
Ausbau im Holz





**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

## **Reflet d'Antan**

30% Chardonnay  
35% Pinot Noir  
35% Pinot Meunier  
Dosage: 6g/l  
2/3 Wein aus Solera  
Ausbau im Holz  
3 Jahre Flaschenreife

## **Mailly Grand Cru Millésime**

100% Pinot Noir aus  
der Parzelle "Les  
Chalois" bei Mailly  
Dosage: 3g/l  
4,5 Jahre Flaschenreife  
Ausbau im Holz  
Alte Reben: 60 Jahre