

Bernard Remy

Allemant



19, rue des Auges, 51120 Allemant

Tel. 03.26.80.60.34, Fax: 03.26.80.37.18

www.champagnebernardremy.com

info@champagnebernardremy.com

**Besuchszeiten:** Mo.-Fr. 8-12 + 14-18 Uhr (nach Vereinbarung), Wochenende nach Vereinbarung

**Besitzer** ..... Rudy Remy  
**Export** ..... Virginie Philippot  
**Chef de Caves** ..... Rudy Remy, Louis Chaumont  
**Eigene Rebfläche** ..... 11 ha  
**Produktion** ..... 150.000 Flaschen  
**Importeur** ..... Kaarster Weinladen (D)

Bernard Remy begann 1968 selbst Champagner zu erzeugen, 17.000 Flaschen. Heute führt sein Sohn Rudy Remy das Gut, die Produktion hat sich fast verzehnfacht. Seine Weinberge liegen hauptsächlich in Allemant, an der Côte de Sézanne, wo er vor allem Chardonnay anbaut. Aber auch in Le Mesnil-sur-Oger (Chardonnay) besitzt er Reben, in Vitry-le-François (Chardonnay), an der Côte des Bar (Pinot Noir) und im Marnetal (Pinot Meunier). Neben den Trauben der eigenen Weinberge werden auch zugekaufte Trauben verarbeitet, alle Champagner werden in Allemant vinifiziert und ausgebaut. Alle Weine werden im Edelstahl ausgebaut und durchlaufen die malolaktische Gärung, bleiben mindestens zwei Jahre auf der Hefe. Die Dosage liegt für alle Brut-Champagner bei 10 Gramm.

Die Sülstik \_\_\_\_\_

Die Basis-Champagner von Rudy Remy sind klar und fruchtbetont. Sie sind frisch und unkompliziert, angenehm süffig und einfach zu trinken, die Dosage ist merklich. Cuvée Prestige und Blanc de Blancs Grand Cru besitzen mehr Komplexität, ebenso der Jahrgangschampagner, alle haben in den letzten Jahren deutlich zugelegt, an Länge und Nachhaltigkeit hinzugewonnen.

Die Champagner \_\_\_\_\_

Rudy Remy erzeugt sechs verschiedene Champagner. Der Brut ohne Jahrgang, **Carte Blanche Brut** genannt, besteht aus 60 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay und 5 % Pinot Meunier, wird zwei Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er ist frisch, fruchtbetont und klar im Bouquet, füllig und harmonisch im Mund, frisch und zupackend, besitzt gute Struktur und Frucht, ist ein Aperitifchampagner. Die Cuvée Carte Blanche gibt es auch in einer Version Brut Nature ohne Dosage sowie in einer Version Demi-Sec mit 33 Gramm Dosage.

Jüngster Zugang im Programm ist der **Blanc de Noirs Brut**, ein reinsortiger Pinot Noir von der Côte des Bar. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, etwas rote und gelbe Früchte, ist frisch, klar und zupackend im Mund, kraftvoll, besitzt viel Biss und gute Struktur, passt als Aperitif, aber auch zu Tunfisch oder Lachs.

Rudy Remy erzeugt zwei verschiedenen Blanc de Blancs-Champagner. Die Trauben für den **Blanc de Blancs Brut** stammen ganz aus Allemant, er wird mindestens drei Jahre, oft aber auch fünf Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, wunderschön reintonig, zeigt weiße Früchte, im Mund präsentiert er sich frisch und zupackend, herrlich präzise, reintonig und lang, steht dem zweiten Blanc de Blancs, dem Grand Cru-Blanc des Blancs aus Le Mesnil-sur-Oger, kaum nach – ein idealer Aperitif-Champagner.

Die Trauben für den **Brut Grand Cru**, ein reinsortiger Chardonnay, stammen von den eigenen Weinbergen in Le Mesnil-sur-Oger, er enthält meist Weine aus zwei Jahrgängen und wird mindestens drei Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er ist würzig und klar im Bouquet, zeigt feine Frucht, dezente Reife, ein wenig Brotkruste, ist füllig und komplex im Mund, besitzt reife Frucht, feine Frische, gute Struktur, Substanz und Länge, eignet sich als Aperitif, passt aber auch zu Meeresfrüchten und Fisch.

Die **Cuvée Prestige Brut** besteht aus 60 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir und 10 % Pinot Meunier, enthält 90 % (!) Reserveweine und wird mindestens fünf Jahre auf der Hefe ausgebaut. Sie ist würzig und eindringlich im Bouquet, zeigt feine rauchige Noten, gute Konzentration, ist frisch, klar und zupackend im Mund, besitzt feine Frucht und Biss, gute Länge, passt bestens zu Fisch oder zu Vorspeisen.

Der **Brut Millésimé** besteht aus 60 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir und 15 % Pinot Meunier und wird mindestens fünf Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er ist würzig und frisch im Bouquet, zeigt etwas weiße Früchte, ganz dezent Brotkruste im Hintergrund, ist füllig und komplex im Mund, frisch, klar und zupackend, ganz leicht salzig-bitter bei mineralischen Noten im Abgang.

Der **Rosé Brut** basiert auf der Cuvée Carte Blanche (60 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay und 5 % Pinot Meunier), hinzu kommen 13 % Rotwein aus Bouzy, er wird etwa zwei Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, zeigt klare Frucht, etwas Kirschen und Erdbeeren, im Mund präsentiert er sich frisch, klar und zupackend, ist ein klarer, kraftvoller Rosé-Champagner, der sich als Aperitif eignet, aber auch zu Vorspeisen getrunken werden kann. ◀

Die Bewertungen / Preise ab Weingut \_\_\_\_\_

★★	Bernard Remy Carte Blanche Brut .....	15,- €
★★★	Bernard Remy Blanc de Noirs Brut .....	17,- €
★★★	Bernard Remy Blanc de Blancs Brut .....	16,- €
★★★★	Bernard Remy Brut Grand Cru .....	17,- €
★★★★	Bernard Remy Cuvée Prestige Brut .....	17,- €
★★★★★	Bernard Remy Brut Millésime 2004 .....	19,- €
★★	Bernard Remy Rosé Brut .....	17,- €