

# Domaine Barmès-Buecher Crémant Brut Nature 2020

FRUITIG | STRAK | WITTE BLOEMEN  
ELEGANT | FIJNE MOUSSE



## PROFIEL



DOMEIN  
Domaine  
Barmès-Buecher



SERVEER T°  
6-8°C



WIJNBOUW  
Biodynamisch



DRUIVEN  
Pinot Gris & Auxerrois,  
Chardonnay



GLAS  
Riedel Champagne



DRINKVENSTER  
2028

## STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem als aperitief of bij coquilles, zeevruchten, wit vlees, salades, oesters of gebak.



KAAS

Brie, Camembert, frisse geitenkaas, Brillat Savarin...



AWARDS

La Revue du Vin de France : 92/100

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De druiven worden pas veel later geplukt dan gebruikelijk is om een Crémant te maken. Hierdoor hoeft er geen chaptalisatie te gebeuren. Na de oogst en persing start de eerste fermentatie in inox cuves, deze komt uitsluitend op gang door de inheemse gisten. Deze fermentatie wordt vroegtijdig stop gezet door het sap te koelen wanneer er nog 23 gram restsuiker per liter aanwezig is. Dit is voldoende om de tweede fermentatie op fles te starten. Bij de dégorgement wordt er enkel stille wijn toegevoegd om het niveauverlies in de fles te compenseren. Hij krijgt dus geen dosage en bevat minder dan een halve gram restsuiker per liter.



### WIJNGAARD

De druiven voor deze Crémant komen van verschillende percelen die 4,87 hectare totaliseren. Ze zijn verspreid over de klei en kalksteen hellingen in Wettolsheim en de zand en slibachtige vlakke wijngaarden in Turckheim en Colmar. De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van 30 jaar wat tot een rendement van 52 hl per hectare leidt. Er staan gemiddeld zo'n 5.000 ranken per hectare.

### WIJNBOUWER: DOMAINE BARMÈS BUECHER

We vinden Domaine Barmès-Buecher in Wettolsheim. Een Franse naam voor een wijnbedrijf in een dorp met een Duits klinkende naam verraadt al snel de locatie, want dit kan enkel in de Elzas. Deze brede vallei van de Rijn, die geprangd zit tussen het Zwarte Woud en de Vogezes biedt, naast een prachtige setting, ook veel mogelijkheden om wijnen met een typisch streekgebonden karakter te maken. Dankzij het huwelijk van Geneviève Buecher en François Barmès kwamen 17e eeuwse familie-wijngaarden samen. De wijnbouw gebeurde steeds in harmonie met de natuur en dus was het een logische stap om volgens de biodynamische principes te beginnen werken. Door zijn plotse overlijden in 2011 werden hun kinderen, Sophie en Maxime, sneller dan verwacht volledig betrokken in het wijn-gebeuren. Deze overgang leidde niet tot een stijlbreuk. Een ander belangrijk onderdeel van hun filosofie betreft de waarden die ze zichzelf hebben opgelegd. Deze aanpak zorgt ervoor dat er een diepere zin wordt gegeven aan hun manier van wijnbouw waarbij zorg voor de bodem en het beschermen van de omgeving essentieel zijn. Hun divers aanbod belichaamt de veelzijdigheid die de Elzas heeft te bieden. Je zal in hun energetische wijnen, die allemaal getuigen van een grote persoonlijkheid, de traditie, het respect voor het terroir en de kunde van de wijnbouwer proeven. En we zijn niet alleen in dit oordeel,

## LOCATIE



LAND  
Frankrijk

REGIO  
Alsace

APPELLATIE  
Alsace



KLIMAAT  
Gematigd met mix van continentale en maritieme invloeden, microklimaat door brede vallei tussen Vogezes en Zwarte Woud

