



A. BERGÈRE BLANC DE BLANCS

Maison A. BERGÈRE

Véritables amoureux de la terre et du Vin, la famille Bergère débute son histoire viticole en 1949. C'est à cette époque qu'Albert Bergère commence à élaborer son champagne sous sa propre marque en exploitant les vignes familiales. Il se révèle alors, tel un pionnier, comme le Fondateur du Champagne A. BERGÈRE.

La transmission des terres, du savoir-faire et du faire-savoir étant essentielle au sein du clan, c'est dans une logique absolue qu'André, le plus jeune de ses 3 enfants, décide de reprendre le flambeau. Épaulé avec brio par Brigitte Martin, devenue son épouse en 1986, André offre à la Maison Bergère un essor important : le vignoble s'étend de façon conséquente.

Étoges, de Congy, de Sézanne, de Bethon, de Charly-sur Marne, de Pavant, de Mont Saint-Père, d'Essômes, mais aussi du Mesnil sur Oger, d'Oger, d'Avize, de Chouilly et de Cramant... Toutes les perles de la Côte des Blancs.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Blanc de Blancs

La cuvée Grand Cru Blanc de Blancs de la Maison A. Bergère est un assemblage des plus grands terroirs de la Côte des Blancs.

Cette cuvée est un mariage de Chardonnay issu de Cramant, Chouilly, Avize, Oger et Le-Mesnil-sur-Oger, terroir au sol calcaire, réputé pour la qualité exceptionnelle de ses raisins.

Assemblage : 100% Chardonnay

Élevage du vin : Partiellement en sous-bois

Dosage : Extra Brut (5 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Jaune clair.

NEZ } Floral, des notes de fleurs blanches.

BOUCHE } Fraîche, citronnée avec une pointe de pamplemousse. Jolie tension.



CHAMPAGNE
A. BERGÈRE



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 5 et 10°. Superbe à l'apéritif ou en début de repas.

