



A. BERGÈRE ORIGINE

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 / Origine

Issu du terroir de Fèrebrianges, ce champagne élaboré de façon équilibré est fin et racé, il fait l'unanimité !

Assemblage : 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage en cuve

Dosage : Brut (entre 6 et 12 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Jaune d'or brillante.

NEZ } Expressif et élégant, sur les agrumes, fruits exotiques, amande et miel.

BOUCHE } Fraîche, fruitée, très belle longueur.

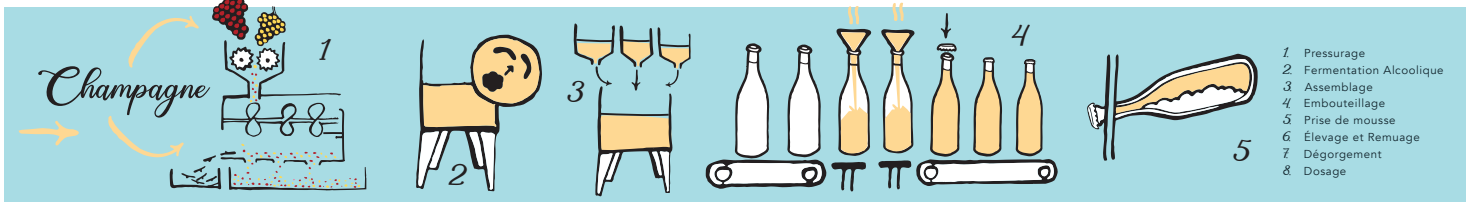


CHAMPAGNE
A. BERGÈRE

Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira entre 5 et 10°. Superbe à l'apéritif, idéal sur du poisson ou des fruits de mer. Surprenant sur des viandes blanches et rouges.





Fabrication du CHAMPAGNE

Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Pomme, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits compotés, Miel, Amande, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Pâte de coing, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Fruits secs, Datte, Fruits confits, Mangue, Figue, Cannelle, Myrtille, Mûre, Quetsche, Pomme, Orange, Pêche, Fruits jaunes, Fruits rouges, Rose, Violette, Myrtille.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Fruits compotés, Miel, Amande, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Pâte de coing, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Fruits secs, Datte, Fruits confits, Mangue, Figue, Cannelle, Myrtille, Mûre, Quetsche, Pomme, Orange, Pêche, Fruits jaunes, Fruits rouges, Rose, Violette, Myrtille.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Fruits compotés, Miel, Amande, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Pâte de coing, Pain d'épices, Sous-bois, Noix, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Noisette, Fruits secs, Datte, Fruits confits, Mangue, Figue, Cannelle, Myrtille, Mûre, Quetsche, Pomme, Orange, Pêche, Fruits jaunes, Fruits rouges, Rose, Violette, Myrtille.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com