



C H A M P A G N E



VINCENT
D'ASTRÉE

- Eine Goldmedaille für unseren Brut Tradition Millésimé 1998 Concours Agricole de Paris 2005
- Eine Silbermedaille für unseren Brut Tradition Millésimé 1997 Vinalies Internationales de 2005 et 2006
- Eine Silbermedaille für unseren Brut Tradition Millésimé 1998 Concours Chardonnay du Monde 2005
- Eine Silbermedaille für unseren Brut Tradition Millésimé 1997 Concours Chardonnay du Monde 2006
- Eine Silbermedaille für unseren Brut Rosé Mondial du Rosé 2006
- Eine Silbermedaille für unseren Brut Millésimé 2002 Vinalies Internationales de 2007
- Eine Silbermedaille für unseren Brut Millésimé 2000 "Empreinte du Temps" Concours Chardonnay du Monde 2007
- Eine Goldmedaille für unseren Brut Millésimé 1999 "Empreinte du Temps" Vinalies Internationales 2008
- Eine Silbermedaille für unseren Brut Millésimé 2004 "Cœur de Terroir" Vinalies Internationales 2008

C H A M P A G N E



VINCENT
D'ASTRÉE

1 rue Carnot - 51530 PIERRY - FRANCE
Tél. 00 33 (0)3 26 54 03 23 - Fax. 00 33 (0)3 26 54 66 33
e.mail : celliers@vincentdastree.com - www.vincentdastree.com

© LOCHET CONCEPT - 03 26 54 03 23 - PHOTOS : CECILIE & MARIE-PIERRE - 1997

Möge die Tradition Weiterleben...

LA VINOThÈQUE
"L'empreinte du temps passé"



Im Herzen der Weingegend.

Pierry liegt mitten in den Weinbergen, zu Füßen der hochangesehenen Côte des Blancs und kurz vor Epernay, der Hauptstadt des Champagners - ein typisches Dorf der Champagne, das auf eine ereignisreiche Geschichte zurückblicken kann.

Es war im 18. Jahrhundert immer wieder ein Ort der Zusammenkunft des Adels und der mächtigen Herrscher des französischen Königshofes, und man sagte damals "Aj für die Landbevölkerung, Epernay für die Städte, Pierry für den Hof"...

Eine Leidenschaft...

Jean Oudart (1654-1742), ein von der Arbeit im Weinberg und im Weinkeller begeisterter Benediktinermönch, bedeutender Nacheiferer von Dom Pérignon, ist nicht unbeteiligt an der Bekanntheit von Pierry.

Er war, aufgrund seiner Talente als Önologe, einer der Hauptentwickler der Methoden bei der Champagnerherstellung, und es ist geschichtlich belegt, dass der Pariser Adel nach "Wein aus Pierry" verlangte, der „nach der Methode von Bruder Oudart“ hergestellt sein sollte.

...die von einer Generation an die nächste weitergegeben wird.

Der Champagner Vincent D'Astrée wird seit 1956 erzeugt, dank der Leidenschaft und der Überzeugung einer kleinen Gruppe von Männern, die sich stark mit dem Boden verbunden fühlen und nach einer gewissen Unabhängigkeit strebten.

Diese geschätzte Marke, die 2006 ihr 50jähriges Bestehen feierte, vereint heute über 240 Winzer der Gegend mit einer Anbaufläche von 85 Hektar.

Jeder Winzergenosse setzt sich das Jahr über mit seiner ganzen Kraft, Leidenschaft und Naturliebe für den Anbau der Weinstöcke ein, was der Qualität der Trauben zugute kommt.

Die drei Rebsorten der Champagne, Pinot Meunier (55%), Pinot Noir (20%) und Chardonnay-Trauben (25%) werden mit Sorgfalt auf einem Boden angebaut, der als Premier Cru eingestuft ist. Durch den Sachverstand und die Erfahrung eines Teams, das gekannt von Patrick Boivin geführt wird, einem überzeugten Anhänger der traditionellen Champagnerherstellung und moderner Weinbereitungstechniken, werden auf diese Weise authentische, reichhaltige und vielfältige Cuvées erzeugt.



Unser Angebot an Champagnern.

80% Pinot Meunier - 20% Chardonnay



Gouttes d'Or Brut

Gelbgold glänzende Farbe. Feine Bläschen mit einem diskreten Schaumring in ausgesprochener Finesse.

In der Nase entwickeln sich Aromen, die an Backwaren denken lassen (Sandteig, Krokant). Dann erscheinen Aromen von getrocknetem Heu, Tabak, gerösteten Mandeln und getrockneten Aprikosen. Am Gaumen wirkt er verführerisch, voll, mit einer deutlich vorhandenen Frische, die zu einer guten Struktur führt. Im Abgang entwickeln sich Aromen von weißen Früchten mit Duftnoten von Marzipan.

Ein voller Wein mit einem reifen aromatischen Profil. Er eignet sich gut zum Aperitif und passt zu allen Gängen eines Essens.

100% Pinot Meunier



Cœur de Terroir

Die Jahrgangs-Cuvée "Cœur de Terroir", die nur aus der Rebsorte Meunier und auf den Böden rund um die Gemeinde Pierry erzeugt wird, ist ein Spitzenwein, der den Akzent auf die Aromen von roten Früchten legt und am Gaumen mit verführerischer Geschmeidigkeit und Frische verblüfft. Es handelt sich um eine einzigartige Cuvée, die wir in dieser Zusammensetzung nie wieder erzeugen können, denn sie ist das Abbild des Weinjahres, aus dem sie hervorging.

Als Begleitung zu einer Mahlzeit, vorzugsweise zu delikaten süß-salzigen Gerichten serviert, begeistert dieser Wein die Liebhaber von Originalität und unverkennbaren Geschmacksmerkmalen.

50% Pinot Meunier - 50% Chardonnay



Esprit Terroir Brut Réserve

Zitronengelbe Farbe mit mandelgrünen Reflexen. Lebhaft und schön regelmäßige Bläschenbildung. Die feine Perlage lässt ein zartes Schaumband entstehen. Mit einem komplexen Bukett, in dem sich Aromen von Vanille, Wachs und getrockneten weißen Blüten (Linde, Akazie) mischen. Einige Duftnoten entwickeln sich hin zu Röstaromen von Hefengebäck und Brot und einem Anklang von Kaffee. Am Gaumen großzügig, frisch, delikat mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten und weißen Blüten (Akazie); leichter Zitronenduft.

Ein erlesener Wein mit frischen Aromen von weißen Blüten und Zitronenduft und anschließend stärkeren Aromen wie Wachs und frischer Butter. An Sommertagen ein Genuss als Aperitif.

100% Chardonnay



Empreinte du Temps Brut Millésimé

Die Cuvée Empreinte du Temps wird nur in den außergewöhnlich guten Jahren erzeugt, sie ist der verführerische Ausdruck ihres Herkunftsterroirs. Ihre Abgerundetheit, ihr Aufbau und ihr aromenhaltiges Bukett ändern sich in Abhängigkeit von den Jahrgängen und ihren Klimabedingungen.

Jeder Jahrgangs-Champagner ist etwas Einmaliges, und seine Reife und sein besonderer Geschmack werden durch die lange Lagerung im Weinkeller begünstigt.

Ein komplexer und voller Wein, als Aperitif anzubieten.

40% Chardonnay - 40% Pinot Meunier - 20% de Coteaux Rouge



Rêve d'Eté Brut Rosé

Hellrosa Farbe, mit orangefarbenen Reflexen. Weißer, großzügiger Schaum mit feinen Bläschen und anhaltender Perlage.

In der Nase nimmt man zunächst frische Rotfrüchte (Walderdbeeren, Kirsche) und eingelegte kandierte Früchte (Himbeergelee, Kirschen in Brantwein) wahr.

Leichter Duft nach Äpfeln.

Am Gaumen üppig, ausdrucksstark, mit einer Entwicklung hin zu vollreifen und saftigen roten Früchten (Kirsche) mit Geschmacksnoten von Kandiertem. Der Abgang ist harmonisch mild. *in Wein für die ersten Sommer-Mahlzeiten in der Sonne. Er passt gut zum Aperitif oder einer gemütlichen Grillrunde.*

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir



Cuvée Cinquantenaire "Exception"

Hellgelbe Farbe mit einem schwachen Goldschimmer. Schöner Schaum mit feiner Perlage.

In der Nase sehr frisch mit einer gelungenen Komposition von Blütenaromen (Primel, Weinblüte).

Im Abgang sind Aromen von Grapefruit wahrzunehmen. Ein lebendiger, noch sehr frischer Wein.

Durch die Lagerung werden sich Honig- und Röstaromen entfalten. Als Aperitif zu servieren.

