BERNARD, VINCENT, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE AMBONNAY
MILLESIMÉ GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2020

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Grapefruit
Himbeere
Rote Kirsche
Roter Apfel
Himbeere
Apfelschale
Brioche
Mandel
Haselnuss

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen
körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Weinberge les Crayères und les Aigremonts in Ambonnay und Termes Bazin in Ambonnay
Alter der Reben	Weinberge 1954 (75%) und 1986 (25%) gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	42 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100

Der Champagner Blanc de Noirs Ambonnay von Vincent Bernard stammt aus den Grand-Cru-Einzellagen Les Crayères und Les Aigremonts in Ambonnay, einem der renommiertesten Dörfer der Montagne de Reims für Pinot Noir. Vincent Bernard füllt erst seit 2020 unter eigenem Namen ab und arbeitet dabei eng mit der legendären Marie-Noëlle Ledru zusammen, die ihm nicht nur den Zugang zu ihren ehemaligen Parzellen ermöglichte, sondern auch ihr Wissen und ihre Arbeitsweise weitergab. Die ersten Abfüllungen reiften in Ledrus historischem Keller, wo die Substanz und Präzision von Ambonnay auf eine stille, unprätentiöse Handschrift treffen.

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir wachsen auf den kreidehaltigen Böden der Montagne de Reims, die dem Champagner seine charakteristische Mineralität verleihen. Vincent Bernard bewirtschaftet seine insgesamt 1,3 Hektar in Ambonnay weitgehend biologisch, verzichtet jedoch auf eine Zertifizierung. Im Keller setzt er konsequent auf Transparenz und Ruhe: spontane Gärung, Ausbau in Emailletanks statt Holz, minimale Schwefelgaben, weder Schönung noch Filtration und manuelles Degorgieren. Die geringe Dosage von nur 4 Gramm pro Liter unterstreicht die Reinheit und Klarheit der Herkunft, ohne dem Champagner seine Fülle zu nehmen.

In der Nase zeigt sich Ambonnays typischer Pinot-Noir-Ausdruck mit einer Verbindung aus Kraft und Zurückhaltung. Zarte florale Noten mischen sich mit dezenten roten Früchten, während im Hintergrund die kreidige Mineralität immer präsent bleibt. Am Gaumen entfaltet sich ein Champagner mit innerem Druck und einer bemerkenswerten Ruhe, der weder laut noch posierend wirkt. Die Textur ist dicht, fast cremig, getragen von einer salzigen Spannung und einer langen, kreidigen Mineralität, die bis in den Abgang reicht. Der Blanc de Noirs Ambonnay verkörpert die Essenz seiner Grand-Cru-Herkunft und verbindet die Kraft des Pinot Noir mit einer außergewöhnlichen Finesse, die ihn zu einem bemerkenswerten Vertreter der neuen Generation von Ambonnay-Champagnern macht.

CHAMPAGNE VINCENT BERNARD

tiefgründige Champagner mit klarer Kreide-Signatur



Geprägt von der Schule Marie-Noëlle Ledrus – und unter ihrer Mitwirkung – erzeugt Vincent Bernard Champagner, die Ambonnays Kraft mit stiller Präzision verbinden. Seine Cuvées sind klar, salzig und kreidig. Es sind Champagner, die mehr flüstern als posieren. Seit 2020 füllt Bernard unter eigenem Namen, auf Grundlage ehemaliger Ambonnay-Parzellen von Ledru und den Weinbergen seiner Familie. Gemeinsam mit seinem Sohn bewirtschaftet Bernard rund 1,3 Hektar in Ambonnay, setzt auf manuelles Degorgieren und liefert bemerkenswerte Tiefe.

Er fängt bescheiden an, im Keller einer Legende: Seit 2020 füllt Vincent Bernard Champagner unter eigenem Namen, dabei entstehen die Ambonnay-Weine Seite an Seite mit Marie-Noëlle Ledru. Die Verbindung ist eng: Ledru ist seit Jahren mit Bernards Mutter befreundet. So kam der Zugang zu ihren ehemaligen Ambonnay-Parzellen zustande, und Wissen wie Arbeitsweise wurden von ihr an Bernard weitergegeben. Die ersten nun verfügbaren Abfüllungen reiften zudem in Ledrus historischem Keller. Heute bewirtschaftet er insgesamt 3 Hektar, davon 1,3 in Ambonnay. 0,48 Hektar stammen aus dem Besitz von Marie-Noëlle Ledru und fließen in seinen eigenen Champagner, 0,84 Hektar stammen aus seiner Familie Beaufort; hinzu kommen kleine Parzellen in Cramant und 1,67 Hektar in Hautvillers, deren Trauben an Händler bzw. Genossenschaften gehen. Unterstützt von seinem Sohn arbeitet Bernard weitgehend biologisch, ohne Zertifizierung. Stilistisch bleibt er der schlichten Klarheit treu: spontane Gärung, Ausbau ohne Holz in Emaille- und Stahltanks, keine Schönung & Filtration und kaum Schwefel. Dass die Weine aus Ambonnay kommen, spürt man an der Spannung zwischen Kraft und Kreide, die ihre Herkunft präzise markiert.

Warum Champagner von Vincent Bernard?

Diese Champagner verbinden Ambonnays Substanz mit einer stillen, unprätentiösen Handschrift. Bernard meidet jede vordergründige Inszenierung, er setzt auf Ruhe und Transparenz: spontane Gärung, Ausbau in Emaille statt Holz, manuelles Degorgieren und viel Zeit auf der Hefe. Die Herkunft der Trauben und die Kellerarbeit von Marie-Noëlle Ledru sind spürbar, ohne zur Kopie zu werden. Für unser Sortiment sind diese Weine ein Gegenentwurf zu lauter Stilistik – präzise, geradlinig, mit bemerkenswertem Ernst und einem fairen Verhältnis von Tiefe zu Preis, gemessen an Herkunft und Aufwand.

Die Champagner

Der **Assemblage extra brut** 2021 stellt die Visitenkarte dar. Er wurde mit Reservewein aus 2020 cuvetiert, im Emailletank ausgebaut und im März 2025 mit 6 g Dosage degorgiert. Der Wein wirkt kompakt und klar, trägt die kreidige Textur der Montagne de Reims und hält die Balance aus Frische, Salz und Länge. Die Füllmenge liegt bei 2.500 Flaschen; entsprechend wirkt jeder Schluck konzentriert, aber nie schwer.
Der **Grand Cru Blanc de Blancs** extra brut 2020 stammt aus einer einzelnen, kreidigen Lage in Ambonnay, deren Reben 1954 und 1986 gepflanzt wurden. Er wurde im März 2025 mit 2 g Dosage degorgiert. Das Profil ist straff, geradezu linear, mit der hellen, salzigen Spannung alter Chardonnay-Stöcke. Der Jahrgang 2021 fällt wegen Mehltau aus, 2022, 2023 und 2025 wurden wieder erzeugt. Die Trauben für den **Grand Cru Blanc de Noirs** extra brut 2020 kommen aus den Parzellen Les Crayeres und Les Aigremonts in Ambonnay, ebenfalls im Emailletank ausgebaut und mit 4 g Dosage gefüllt. Der Champagner zeigt Ambonnays Pinot-Noir-Dialekt mit Druck und innerer Ruhe, floral unterlegt und getragen von einer langen, kreidigen Ausläufer-Mineralik.

Winzer	Vincent Bernhard
Ort	Tours-sur-Marne, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch (nicht zertifiziert)
Keller	alte Coquard-Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Emailletangs
Größe	1,3 Hektar, 10.000 Flaschen

Weinberg und Keller

Bernards Rebflächen liegen vorwiegend in Ambonnay, ergänzt durch Anteile in Hautvillers, Cumières, Dizy und Cramant. Der Anbau erfolgt ohne Herbizide und Pestizide, mit Fokus auf Handarbeit und gesunden Böden. Die Zertifizierung spart er sich, nicht aber die Konsequenz. Im Keller setzt er auf spontane Gärung in Emaille- und Edelstahlbehältern, lässt den biologischen Säureabbau zu, verzichtet auf Schönung und Filtration und arbeitet mit sehr wenig zugesetztem Schwefel. Die Kraft alter Reben und die gebotene Sorgfalt im Keller lassen die Weine druckvoll, geradlinig und langlebig erscheinen: Ambonnay in nüchterner, ungeschminkter Form.

