

# BERNARD, VINCENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT ASSEMBLAGE



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Limette  
Roter Apfel  
Himbeere  
Kalkstein  
Erdbeere  
Nasse Erde

## TYP

Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (16%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (84%)  
2021 (36%)  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Jahrgänge Anbau

## WEINBEREITUNG

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
Edelstahltank  
64% aus 2020  
30 Monate  
6 Gramm / Liter  
März 2025

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Mit Grand Cru Assemblage legt Vincent Bernard seine Visitenkarte vor: ein Champagner aus der Grand-Cru-Gemeinde Ambonnay an der Montagne de Reims, überwiegend aus Pinot Noir, ergänzt um einen kleinen Chardonnay-Anteil. Vincent füllt erst seit 2020 unter eigenem Namen ab, gelernt hat er bei einer Legende der Region: Marie-Noëlle Ledru, eine langjährige Freundin seiner Mutter, hat ihm Lagen und Wissen weitergegeben. Heute bewirtschaftet er gemeinsam mit seinem Sohn rund 1,3 Hektar in Ambonnay, ein erheblicher Teil der Rebfläche stammt aus Ledrus früherem Bestand

Ambonnay liegt am südlichen Ausläufer der Montagne de Reims, die Lagen sind von kreidigem Kalkstein geprägt, der den Champagnern Salzigkeit und vibrierende Mineralik verleiht. Vincent arbeitet konsequent ohne Herbizide und Pestizide, verzichtet aber bewusst auf eine Bio-Zertifizierung. Die Trauben presst er schonend mit alten Coquard-Pressen, der Most vergärt anschließend spontan in Emaille- und Edelstahltanks, ganz ohne Holzeinsatz. Den biologischen Säureabbau lässt er zu, geschönt und filtriert wird nicht, Schwefel kommt nur in minimalen Mengen zum Einsatz. Nach dem Hefelager wird jede Flasche von Hand degorgiert.

In der Nase eröffnet der Champagner mit roten Äpfeln, einem Hauch Limette und frisch gebackenem Brot, dahinter Kalk, mineralische Strenge und eine reduktive, leicht erdige Note. Am Gaumen zeigt er besondere Feinheit und Eleganz, die Apfelnote dominiert, getragen von schöner Balance, milder Perlage und einem straffen, kreidigen Ausdruck. Dazu Limette, etwas Gras und Erde, leicht rustikal und kantig, aber auf die richtige Art. Wer ihm Luft und Zeit im Glas gibt, wird belohnt. Ein paar Flaschen darf man getrost beiseitelegen.

# 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 Emaillie- 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, unpräzisen Handschrift. Bernard meidet jede vordergründige Inszenierung, er setzt auf Ruhe und Transparenz: spontane Gärung, Ausbau in Emaillie 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 cuvettiert, im Emaillietank 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 Emaillietank 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.

<b>Winzer</b>	Vincent Bernhard
<b>Ort</b>	Tours-sur-Marne, Montagne de Reims
<b>Weinberg</b>	biologisch (nicht zertifiziert)
<b>Keller</b>	alte Coquard-Pressen, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Emaillietanks
<b>Größe</b>	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 Emaillie- 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.

