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

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

Limette
Roter Apfel
Himbeere
Kalkstein
Erdbeere
Nasse Erde

TYP

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	64% aus 2020
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2025

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 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.

