



BRANDS | CHAMPAGNE

BREMONT

BY VELIER

Bremont è uno dei rari prodotti del vecchio catalogo sopravvissuti al mio ingresso in Velier. Arrivando nel 1983 a dirigere l'azienda, io che ero stato battezzato con una goccia di Pommery, non lo conoscevo e pensavo di sostituirlo. Cambiai idea nel visitare la distilleria Billecart, proprietaria di Bremont. Per più di 50 anni abbiamo lavorato con tre generazioni della famiglia, passata da Jean-Roland Billecart ai suoi figli Antoine e François, e oggi a Nicolas, figlio di François. Prima di essere uno champagne, Bremont è un vino, con le stesse tecniche di produzione delle origini; una delle ultime aziende ancora di proprietà familiare, con un cuore e con un'anima.



OVERVIEW

STORIA

Bernard e Michèle Bremont hanno creato la loro produzione di champagne nel villaggio Grand Cru di Ambonnay nel 1965. I loro figli lavorano ora 15 ettari di vigneti, 12 di Pinot Noir e 3 di Chardonnay, situati per il 98% nel comune di Ambonnay e il 2% nel comune di Bouzy. La Maison Bremont appartiene alla categoria dei recoltant manipulant, curando tutte le fasi di produzione dello champagne, dalla vendemmia alla commercializzazione, passando dalla pressatura alla vinificazione.

METODO DI PRODUZIONE

Il Bremont Brut Grand Cru è uno Champagne che esprime classe, potenza ed eleganza, ottenuto da piante di 30 anni su terreni argillo-calcarei dei migliori vigneti dei Grands Cru di Ambonnay, nella prestigiosa zona della Montagne de Reims. Dopo l'aggiunta del liqueur de tirage, il vino matura "sur lies" per 36 mesi prima del dégorgement.

Country: France

Region: Champagne

Fondazione: 1818

Distribuito da Velier dal: 1972

Sito web: www.champagne-bremont.fr

