de Bichery

Les Terres Mêlées, Brut Nature

, 750 ml

France,

9920216054

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

In Algen gereiftes Doraden-Sashimi (Fisch)

Flambierte Teppichmuscheln mit wildem Fenchel (Meeresfrüchte)

Buchweizencrème mit gebackenem Wirsing und Karri Gosse (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.01.2026

Raffael und Hannah Piconnet haben 2015 ihren Erbteil von Raphaels Vater übernommen und sofort auf Bio umgestellt. Er hat im Burgund gelernt - was man dem Stil anmerkt - und sie kommt aus Ostfriesland. 2015 war der erste Jahrgang mit gerade einmal 5.000 Flaschen. Es sollen mit den Jahren ein paar mehr werden, aber am Ende sind nicht mehr als 15.000 angepeilt. Das ist die Menge, die sie mit dem kleinen Team produzieren können und wollen. Alles ohne oder minimaler Dosage und entweder ohne SO2 oder so wenig wie möglich. Die Trauben werden eher reif geerntet. Die Grundweine werden teils im Edelstahl teils im Barrique vergoren und dann in Fässern aus dem Burgund gelagert. Der Stil fällt aus dem Rahmen! Nicht straff und karg, sondern weinig, saftig, vollmundig, trinkig, aber komplex - packt und lässt nicht mehr los. Das ist Burgund mit Perlen.

Farbe
sattes Strohgelb Richtung Goldgelb mit feiner Perlage

Nase
Der weiß gekelterte Pinot Noir bietet eine verführerisch elegante Nase, die an reife Äpfel und Birnen, Zitrusfrüchte und Steinfrüchte erinnernd, die eine Verbindung eingehen mit einem frisch gebackenen Croissant bester Provenienz sowie mit weißem Nougat.

Gaumen
Am Gaumen wird *Les Terres Melées* getragen von purer Energie. Am Anfang erfolgt ein frische Attacke einer lebendigen Säure und Perlage, dann wird es ruhiger, der Champagner elegant, die Textur fast cremig. Dabei bleibt die mineralische Spannung aber erhalten. Der Pinot verbindet all das mit feinwürzigen und zitrischen Noten, reifem Steinobst, einigen roten Beeren und ein wenig Praliné mit Salzkristallen im langen Finale.