

Authentische und geprüfte Herkunft

Unsere Crémants verbinden die Eleganz der Rebsorten, die den Ruhm vom Burgund und der Champagne ausmachen, mit einer feinen Perlage. Sie verfügen über eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung, die ihr hohes Qualitätsniveau bescheinigt, was übrigens durch zahlreiche Medaillen und wachsende internationale Anerkennung bestätigt wird. Die Qualität der Trauben, und somit also die Arbeit in den Weinbergen, bildet die Basis für die Endqualität der Crémants von Bailly Lapierre, ebenso wie für die sogenannten „stillen“ Weine. Unser Ziel ist es, den Esprit und das Können

des erfahrenen Winzers in der langsamen Verarbeitung der Früchte seiner Weinberge zu Wein, festzuhalten. Jeder der Arbeitsschritte, von der Traube bis zum Crémant, wird mit allergrößter Sorgfalt ausgeführt.

IN DIESEM KLEINEN LAND, DAS DURCH DEN BODEN AUS DEM KIMMERIDGIUM GEPRÄGT UND WO DIE LANDSCHAFT AUS MUSTERN VON WEINBERGEN UND KIRSCHBÄUMEN GESTALTET IST, IST ES UNSER GANZER STOLZ, SCHAUMWEINE AUS PINOT NOIR-TRAUBEN MIT UNNACHAHMLICHEM GESCHMACK HERZUSTELLEN.



Sagten Sie Crémant?

• Rebsorten:

Pinot noir, Gamay (rot), Chardonnay, Aligoté (weiß).

• Verarbeitung:

Weinlese per Hand in Luft durchlässige 45 kg-Kästen, um die Unversehrtheit der Trauben zu erhalten.

• Saftertrag:

150 kg Trauben ergeben 100 l Saft.

• Weinherstellung:

Der Most wird in die jeweiligen Tanks befördert. Nach den verschiedenen Gärungen entstehen die Grundweine (die „stillen Weine“), die anschließend verschnitten werden.

• Abfüllung:

Der Grundwein wird gefiltert und in Flaschen abgefüllt. Dabei wird die Füllmenge (Zucker und Hefe) vor dem Verschließen mit Bidule und Kronkorken zugegeben.

• Lagerung auf Latten:

Anschließend werden die Flaschen auf Latten gelagert, um die Bildung der Gasbläschen in Gang zu bringen: die Hefe und der Zucker, die vor dem Verschließen der Flasche zugegeben wurden, bewirken eine neue Gärung. Die Lagerfrist, nach dem Gesetz für mindestens 9 Monate festgeschrieben, wird hier auf 16 bis 28 Monate ausgedehnt. Der Druck beträgt ungefähr 6 bar. Es handelt sich um eine natürliche Gärung ohne jegliche Zugabe von Gas.

• Remuage (Rütteln):

Der Satz, Resultat der zugesetzten Gärzutaten, muss am Ende entfernt werden. Dazu werden die Flaschen in Kästen horizontal auf Gyropaletten gelagert. Die Maschine bewegt die Kästen alle 6 Stunden um 1/8 der Drehung und richtet sie leicht auf. Die Operation des Rüttelns dauert drei Tage, der komplette Vorgang



QUAI DE L'YONNE - HAMEAU DE BAILLY
B.P. 3 - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX - FRANCE
TEL. +33 (0)3 86 53 77 77
FAX +33 (0)3 86 53 80 94
WWW.BAILLY-LAPIERRE.FR



inkl. Installation eine Woche. Der Satz hat sich mittlerweile im Bidule gesammelt. Das ist ein zylinderförmiger Behälter unterhalb des Kronkorkens, der die Flasche verschließt.

• Degorgieren:

Der Flaschenhals wird in ein -25°C kaltes Glycolbad getaucht, was die rasche Bildung eines Eispfropfens bewirkt, in dem die Ablagerung im „Bidule“ eingeschlossen wird. Beim Lösen des Kronkorkens wird dieser Eispfropfen mit seinem Inhalt durch den Druck hinaus gepresst und entfernt. Dann wird die Enddosage zugefügt, je nach gewünschtem Grad (demi-sec, extra-dry, brut oder extra-brut), und schließlich wird die Flasche mit dem eigentlichen Korken verschlossen. Die Flasche ist nun etikettiert und fertig zum Verkauf. Die Zeit, die zwischen Gewinnung der Trauben und dem Verkauf der Crémants verstreicht, erklärt die beeindruckende Menge von 5 Millionen Flaschen, die in den Kellern lagern.

• **Doppelte Anerkennung des INAO (Nationales Institut für Herkunft und Qualität):** der Basisweine und der fertigen Weine, nach der Lagerung auf Latten.

WICHTIGER HINWEIS

- Planen Sie warme Kleidung ein, denn in den Kellern ist es ziemlich kühl.
- Die Flaschen bitte nicht berühren.
- Halten Sie Kinder von den Aufbauten fern.

www.madeinmouse.com - Fotos: Olivier Maynard, Stéphane Perche - Gedruckt auf umweltfreundlichen Recyclingpapier, FSC-zertifiziert.

Les Caves Bailly Lapierre

• EDLE PERLEN IM HERZEN DES STEINS •



Bailly, unser Dorf im Burgund ist die Wiege der AOC Crémant de Bourgogne. Seit 1972 bauen wir dort in einem unterirdischen Steinbruch, der einzigartige natürliche Bedingungen bietet, hochwertige Schaumweine „einer anderen Welt“ an. Sie werden aus edlen Trauben gewonnen, die von Hand gelesen und mit Geduld zu einem Spitzenprodukt verarbeitet werden. Das Ergebnis sind ursprüngliche und ausgefeilte Weine, die Sie mit ihrer intensiven mineralischen Frische mitreißen werden...

WIR STEHEN HIER WIE EIN SYMBOL
AN DER HISTORISCHEN GRENZE
ZUR GRAFSCHAFT VON CHAMPAGNE
UND DEM HERZOGTUM
VON BURGUND

Entdecken Sie unsere Keller indem Sie einen magischen Ort durchschreiten, bewundern Sie meisterhafte, in den Fels gehauene Skulpturen, folgen Sie dem Pfad zwischen Wänden aus Flaschen und machen Sie sich mit der Herstellung und der Verkostung unserer Crémants vertraut... So viele Wunder lassen Sie in eine Welt der Emotionen eintauchen!

Ein wenig aus der Geschichte

VON DEN STEINBRÜCHEN...

Vor 250 Millionen Jahren, während des Jura, beginnt die langsame Zerlegung der Pangea, des letzten Superkontinents der Erdgeschichte, einer zusammengesetzten Landmasse vor der Entstehung einzelner Erdteile. Durch die Entstehung des Meeres Thetys wird Frankreich vom Meer bedeckt, es bilden sich einige tropische Inseln. Das Landschaftsbild ähnelt der Karibik: eine Insel (Morvan), ein Korallenriff (Mailly-le-Château und Arcy-sur-Cure) und eine nicht sehr tiefe Lagune (Saint-Bris), alles bewohnt von Schalentieren und Ichtiosauren. Durch langsame Verlandung bilden sich Lagen von Kalk. Die anschließende Erosion hinterlässt das Tal der Yonne mit seinem mehr oder weniger tiefen kalkreichen Boden. Es erstreckt sich von Courson-Le-Carières bis Châtillon-sur-Seine.

Die Keller, 50 Meter unter der Erdoberfläche, im Herzen des Gesteins des Tonnerrois, sind ein anziehender, magischer Ort, eine Schatzkiste, in der sich die Flaschenreife der Crémants von Bailly Lapierre vollzieht.



Die Landschaft von Bailly ist geboren.

Von da an wird Bailly wegen seines Steins genutzt, zunächst im Tagebau, worauf die verschiedenen, von der Vegetation versteckten Schnittkanten schließen lassen. Dennoch wird die Geschichte des Steinbruchs erst im Mittelalter besiegelt: 1186 wird die Abtei von Pontigny Besitzerin des Ort. Von nun an dient der Stein zur Errichtung der schönsten Bauwerke des Nationalerbes: Das Panthéon, Notre-Dame von Paris, die Kathedrale von Chartres... Der Übergang zum unterirdischen Abbau findet wahrscheinlich am Ende des Mittelalters oder zu Beginn des modernen Zeitalters statt und endet am Anfang des 20. Jahrhunderts. Es sind die außergewöhnlichen Bedingungen für natürliche Konservierung, die von nun an das zweite Leben im Stein bestimmen: für die Champignonzucht (1027 – 1970) und als Weinkeller ab 1972. Es eröffnet sich also eine neue Jugend für diesen berühmten Stein!

... HIN ZU DEN CRÉMANTS

Unsere Geschichte erzählt von Frauen und Männern, die im Laufe der Zeit den Boden des Auxerrois, der Heimat unserer Weinberge im Norden Burgunds, bearbeitet haben. Dieses Weinbaugebiet, hart und freigiebig zugleich, wird seit uralten Zeiten wegen seines guten Rufs geschätzt. Und das hat uns zusammen gebracht. Folglich haben wir unter anderem das Projekt für den Erhalt der kontrollierten Herkunftsbezeichnung (AOC) „Crémant de Bourgogne“ voran getrieben. Der Erlass, der im Oktober 1975 veröffentlicht wurde, ist daher die Krönung unserer Bemühungen. Die erste Herkunftsbezeichnung „Crémant“ wurde (zusammen mit jener der Loire-Winzer) in Frankreich geboren.



Von 1993 bis 2002 organisierten die Weinkeller von Bailly Lapierre jährlich eine Ausstellung der Skulpturen, bei der die Besucher unter den Künstlern wählten, um einen Gewinner zu bestimmen. Dieser bekam dann von den Kellern den Auftrag für ein Kunstwerk, das er direkt aus dem Fels hauen sollte.

• **La Déesse du ban des imagiers** (Des Bildmachers Göttin der Steinblöcke), *Yves Varanguin*
Im Mittelalter nannten sich die Skulpteure „Bildmacher“. Man reservierte ihnen makellose Steinblöcke von sehr guter Qualität.



• **Le Coche d'eau** (Die Wasserkutsche), *Yves Varanguin*
Das Boot verband damals Auxere mit der Hauptstadt: Es dauerte 4 Tage, um den Fluss hinunter bis nach Paris zu gelangen und 5 bis 6 Tage, um wieder hinauf zu kommen, gezogen von einem Pferd entlang des Treidelpfades am Ufer.

Die Skulpturen

• **L'Imagier** (Der Bildhauer), *Robert Motti*
Ein Flachrelief, das die Hügel von Bailly und den Eingang zu den Kellern zeigt. Auf der anderen Seite, als Vollrelief, ein Bildhauer, der seine Staute beendet.

• **La Crémantaise** (Die Crémantaise), *Jean-Pascal et Séverine Najean*
Die erste bemalte Skulptur im Keller.



• **Bacchus**, *Daniel Cornillon*
Der Gott des Weines und seine Maxime: *In vino veritas* – Im Wein liegt Wahrheit.

• **Le Pierreux** (Der Steinhauer), *Yves Varanguin*
Die Arbeiter im Steinbruch lösten große Blöcke von Wandplatten. Sie schnitten sie, indem sie mit Lanzen einen Zwischenraum in die zu lösende Schicht stießen, in die sie Holzstücke steckten, die anschließend mit Wasser getränkt wurden. Einige Stunden später platzte der Block durch das gequollene Holz ab. Der Stein war leicht zu bearbeiten, wenn er sein „eau de carrière“ behielt, d.h. solange er wasserhaltig war. Es

verschwindet, wenn der Stein austrocknet. Am Ende bildet sich durch eine chemische Reaktion eine Schutzschicht, der Kalkstein.

• **La Porte de la Paix** (Die Friedenspforte), *Michel Yseboodt*
Mit Felsmalereien von zeitgenössischen Motiven lässt diese Pforte Gedanken an die Kunst und die Schönheit herauf beschwören, alles zusammen, mit diesem Paar, das die Menschlichkeit symbolisiert, gibt dem Betrachter ein Gefühl für den Frieden. Die Weinrebe und das Fass erinnern an schöne Momente, die gemeinsam rund um diesen Nektar erlebt werden.



• **Le Pressoir d'Henri** (Henris Presse), *Joël Berthelot*
Alte Schraubpresse mit dem Vater des Artisten dargestellt.

• **La Salle des Banquets** (Der Bankettsaal)
Der Saal wird heutzutage nicht mehr für Bankette genutzt sondern für Ausstellungen, Messen oder diverse Märkte, insbesondere für den Weihnachtsmarkt.