



Françoise Martinot

Bistrøtage B.20, Extra Brut, Blanc de Noirs



750 ml



France,



9920340092



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Wolfsbarsch aus dem Rohr mit geschmortem Chicorée und
geschmolzenen Tomaten

Gefüllte Zucchiniblüten mit Ricotta, Zitrone und frischen Kräutern
(vegetarisch)

Huhn à la Vallée d'Auge (mit Calvados, Äpfeln und Sahne)

Tasting review

by Marian Henß on 31.08.2025

Farbe:

Helles Strohgelb mit lachsroséfarbenem Schimmer, klaren Reflexen und feiner, gleichmäßiger Perlage von mittlerer Größe.

Nase:

Intensiv, vielschichtig und tief aromatisch. Getrocknete Blüten von Wiesenkräutern, Heu, Thymian, Majoran, Lavendel und Estragon bilden den Auftakt. Dazu treten nussige Noten von gerösteter Haselnuss und Mandelschale, flankiert von einer feinen Brotrinde, Sauerteig und frischem Baguette. Die Frucht changiert zwischen roten Johannisbeeren, Himbeeren und Walderdbeeren, ergänzt durch kandierte Birne, roten Apfel, kandierten Ingwer und Mirabelle. Dahinter zeigen sich kühle, mineralische Anklänge, die an Stein und zarten Rauch erinnern – elegant und subtil mystisch.

Gaumen:

Wie zu erwarten, zeigt er sich sehr wenig, konsequent und kompromisslos linear. Der erste Eindruck ist eine straffe, fast peitschende Säure, die sofort Präsenz einnimmt und die Frucht eher an den Rand drängt. Was bleibt, ist ein klares, geradliniges Profil, das den Fokus auf seine karge, mineralische Struktur legt. Am Gaumen wirkt der Champagner trocken, kühl und sehr fokussiert, fast asketisch. Die Frucht bleibt nur schemenhaft hell und zart im Hintergrund, während die getrockneten Kräuteraromen – Thymian, Lavendel, Majoran – viel Raum bekommen und das Bild dominieren. Dazu treten steinige Anklänge, die an Steinmehl und Kreide erinnern, sowie feine herbe Nuancen, die den Wein eher in die herbe, zurückhaltende Richtung ziehen. Das Nussige, von Haselnuss und Mandelschale, bleibt im Nachhall erhalten und mischt sich mit einer feinen Rauchigkeit, die filigran und kühl wirkt. Der Abgang ist nicht opulent, sondern eher abrupt, dabei aber präzise, kräuterwürzig und leicht herb, was dem Champagner eine elegante Strenge und einen fast meditativen Nachhall verleiht.