

Vazart-Coquart & Fils

Extra Brut, 2018+Res., Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru

 750 ml

 France,



 9920404026



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Fish & Chips

(Fisch)

Garnelen im Kräutersud mit Szechuan-Pfeffer

(Meeresfrüchte)

Oktopus aus dem Tandoor mit Quinoa-Mais-Salat

und Chutney

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.12.2023

Informationen zum Wein

Der *Vazart-Coquart Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru* stammt aus einem Grand-Cru-Weinberg von elf Hektar in Chouilly. Das Alter der Chardonnay-Reben dort beträgt im Durchschnitt 45 Jahre. Die Reben wurzeln tief in Belemniten-Kreide. Das Weingut befand sich zum Zeitpunkt der Entstehung dieses Weines noch in Umstellung auf nachhaltigen und ökologischen Weinbau. Die erste zertifizierte Bio-Lese erfolgte 2020. Für diese Cuvée wurden 56 % der Lese aus 2018, sowie 44 % aus einer Réserve perpétuelle genutzt, die 1982 begonnen wurde und von der jedes Jahr 40 % entnommen und wieder aufgefüllt werden. Der Grundwein wurde in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und durchlief eine malolaktische Gärung. Dégorgiert wurde der *Champagner* im Juni 2022 mit einer Dosage von 1,5 Gramm.

Farbe

Mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der *Extra Brut Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru* ist ein Champagner, der im Duft all das bietet, was man von einem klassischen *Blanc de Blancs* erwartet. Er verbindet eine kühle, kreative Ader mit Generosität. Die steinigen Komponenten mischen sich mit frischer Zitronen- und Zitronenbaiser-, Nüssen und Mandel, mit Müsbeteig und mit rotem Apfel samt Schale. Dazu gibt es ein Topping aus weißen Blüten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Grand Cru* frisch und reif. Er sorgt für Aromen von weißfleischigem Kern- und Steinobst, Zitrusfrüchten und einem Hauch Cointreau. Die Textur wirkt elegant mit einer feinen Phenolik. Dazu kommt die für diese Böden so typische kalkig-kreative Mineralität und eine Säure, die viel Druck aufbaut. Die Perlage wirkt lebendig, aber fein. Der Réservewein liefert eine elegante Basis von Autolyse-Noten, die sich jedoch immer nobel im Hintergrund bewegt und dem salzigen, jodhaltigen und zitronigen Charakter den Fortritt überlässt.