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 reccomendations

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 Belemnit-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, kreidige Ader mit Generosität. Die steinigen Komponenten mischen sich mit frischer Zitronen und mit Zitronenbaiser, Nüssen und Mandel, mit Mürbeteig und mit rotem Apfel samt Schale. Dazu gibt es ein Topping aus weiße 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-kreidige 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 jeodch immer nobel im Hintergrund bewegt und dem salzigen, jodhaltigen und zitronigen Charakter den Fortritt überlasst.