Tarlant

La Vigne d'Or, Brut Nature, Blanc de Meuniers

, 750 ml

France,

9920310059

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Weinbergschnecken in Kräutersahne mit Kerbel und Estragon

(Geflügel)

Kurz gebratene Kalbskoteletts mit Gemüse in Sahnesauce (Kalb)

Lebkuchen-Zimt-Parfait (Dessert)

Tasting review

by Christina Hilker on 18.10.2025

Die Familie Tarlant erzeugt bereits seit 1687 Wein in Œuilly. 1911 war Louis-Adrien Tarlant an den Aufständen der Marne-Winzer beteiligt. Er war es auch, der die Konsequenzen zog und ab 1928 seine eigenen Champagner füllte. In den 1980ern hat Jean-Mary Tarlant als einer der Ersten einen Zéro-Dosage-Champagner gefüllt. Der hat sich zum großen Zugpferd im Sortiment von Mélanie und Benoît Tarlant entwickelt. Benoît arbeitet seit 1999 im Weingut und konnte damals noch an der Seite seines Vaters, seines Großvaters und seines Urgroßvaters arbeiten. Er erzeugt heute Wein aus sieben unterschiedlichen Sorten, aus 13 Hektar und aus 40 Parzellen in vier Orten. Jede Parzelle wird einzeln vinifiziert, und er nutzt dafür unterschiedliche Gebinde. Wichtig ist ihm die Säurestruktur. Er vermeidet tunlichst den biologischen Säureabbau bei seinen Weinen.

Farbe

goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen, üppige, aber feine Perlage

Nase

Was für ein balancierter, klassischer, purer und einladender Duft! Im Tarlant La Vigne d'Or mischt sich Apfel-Zimt-Kuchen mit Zitronenbaisers und reifem Steinobst auf der Basis von Brioche, gerösteten Mandeln und etwas Toffee.

Gaumen

Üppig und lebhaft, elegant und voller Finesse ist dieser Brut Nature. Hier findet sich alles hervorragend zusammen. Es ist ein reifer Stil mit Anklängen an Karamell und Toffee, gleichzeitig aber hat der Champagner eine lebendige und ausgesprochen frische Säure.