



Vazart-Coquart & Fils

*Brut Réserve, 2021+Res.
Blanc de Blancs Chouilly
Grand Cru*



375 ml



France,



9920404038



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

- Auswahl von geräuchertem Fisch mit Aal, Heilbutt, Buttermakrele (Fisch)
- Milder Chinesischer Hot Pot mit Krabben, Garnelen und Tintenfisch (Meeresfrüchte)
- Pannfisch mit Bratkartoffeln (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.04.2025

Der Vazart-Coquart Brut Réserve 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 in Umstellung auf nachhaltigen und ökologischen Weinbau. Die erste zertifizierte Bio-Lese erfolgte 2020. Für diese Cuvée wurden 67 % der Lese aus 2021, sowie 33 % 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. Gefüllt wurde der Wein im Mai 2022, dégorgiert wurde der Champagner im Juli 2024 mit einer Dosage von 4,5 Gramm.

Farbe

mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der Brut Réserve Grand Cru ist ein klassischer Blanc de Blancs von der Côte de Blancs. Es ist ein lebendig wirkender, frischer und angenehm fruchtiger Champagner mit Noten von Kalk und Kreide, Kräutern und etwas Heu, Zitronen, etwas Mandarinen und einer Note von warmer Brioche mit Lemoncurd und Butter.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Non-Vintage kraftvoll und agil mit einer präsenten Perlage, einer balancierenden Süße von 4,5 Gramm Dosage und dazu passenden herben Noten. Der Champagner wirkt saftig mit einer weißfleischigen Frucht und Anklängen von Zitronen und Mandarinen sowie auch in diesem Jahr wieder einer deutlichen Note von Mandelbiskuit. Ein trinkfreudiger, unkomplizierter Blanc de Blancs.