

 **Tarlant**

BAM! 2011 + Réserve Perpetuelle, Brut Nature

 750 ml

 France,



 9920310057



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Austern mit Bonito, Sauerampfer und Buchenweizen (Meeresfrüchte
)

Unaju, gegrillter Aal mit Reis und leicht süßer Sauce (Fisch)

Inari-zushi, mit Shiitake-Reis gefüllte Teigtaschen nach Stevan Paul (vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.05.2025

Die Geschichte der Tarlants als Winzerfamilie geht bis in das Jahr 1687 zurück. Seit einigen Jahren stehen Jean-Mary und sein Sohn Benoît Tarlant in der 11. und 12. Generation an der Spitze und leiten die Geschicke des Hauses. Die Weinberge verteilen sich auf 55 Parzellen mit einer jeweils ganz einzigartigen Bodenstruktur und individuellem Mikroklima. Kalk, Lehm-Kalkstein, Sand und Kieselsteine prägen in ganz unterschiedlichen Mischverhältnissen die Böden. Um möglichst terroirspezifische Champagner zu erhalten, wird jede Parzelle einzeln gepresst und vinifiziert. Auf eine malolaktische Vergärung wird verzichtet. Die Champagner reifen dann durchschnittlich für fünf Jahre auf der Hefe. Um die Ursprünglichkeit der Weine zu erhalten, wird die Dosage nur sehr sparsam eingesetzt.

Farbe

helles Goldgelb mit feiner Perlage

Nase

Tarlants Cuvée aus Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier ist ein duftiger und hellfruchtiger Wein, der schon in der Nase ganz klar, präzise und geradlinig wirkt und eine jugendliche Ausstrahlung besitzt. Er erinnert an den Saft und die Zesten von Zitronen, ein wenig Mandarine und Limette, aber auch an die feine Süße von Lemoncurd und Zitronenbaiser. Dazu kommen Noten von Kalk und Kreide, weißen Blüten, etwas Kernobst und Kräuter.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich die beeindruckende Präzision fort. Wie auf Kufen aus Kalk gleitet der *BAM!* zunächst über den Gaumen und wirkt dabei drängend frisch und kristallin mit einer elektrisierenden Säurespannung und Mineralität. Mit etwas Wärme zeigt sich dann eine feine Cremigkeit im Champagner und zudem erste Anklänge von Autolysenoten in Form von Blätterteig, dünn bestrichen mit Vanillecrème, während er seine ganze Präzision in jedem Moment behält.