Jérôme Blin

La Varoce, Extra Brut

, 750 ml

France,

9920341028

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Entenkonfit mit Apfel, Kartoffelpüree und Majoran (Geflügel)

Kalbsfrikassee mit Morcheln und Estragon (Kalb)

Mirabellen-Tarte mit Mandeln und Crème fraîche (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.08.2026

Informationen zum Wein
La Varoce ist eine Assemblage aus 60 % Meunier, 30 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir von rund 35 Jahre alten Reben auf kalkmergeligen und tonigen Böden. Die Basis bildet der Jahrgang 2022, ergänzt durch Reserveweine. Vinifiziert wurde im Edelstahl, die Tirage erfolgte im März 2023. Nach fast drei Jahren Hefelager wurde der Champagner im Januar 2026 mit einer Dosage im Extra-Brut-Bereich degorgiert. Die Cuvée verbindet die saftige Frucht des Meuniers mit der Frische des Chardonnays und der Struktur des Pinot Noirs.

Farbe
blasses Gold mit lebendiger Perlage

Nase
La Varoce öffnet sich lebendig und ausgesprochen einladend. Himbeere und halbgetrocknete Sauerkirsche verbinden sich mit grünem Apfel, Zitrone und Akazienblüten. Dazu kommen cremige und gebäckartige Noten sowie Mandeln, Pistazien und weitere Nüsse. Ein Hauch Garrigue, Grafit und zerstoßenes Gestein setzt einen herbwürzigen Kontrapunkt zur charmanten Frucht. Ein vielschichtiger, aber nicht schwerer Duft, bei dem Frucht, Hefereife und mineralische Würze harmonisch ineinandergreifen.

Gaumen
Am Gaumen setzt sich der charmante Eindruck nahtlos fort. Himbeere und Kirsche treffen auf Birne, Quitte und eine feine zitrische Frische. Die lebendige, feinperlige Kohlensäure verleiht dem Champagner Zug, während eine seidige Cremigkeit für Rundung sorgt. Die Dosage ist gut eingebunden und unterstreicht die Frucht, ohne die trockene, geschliffene Struktur zu überdecken. Zum Finale hin wird *La Varoce* zunehmend straffer und mineralischer. Ein ausgewogener, sinnlicher und unkompliziert zugänglicher Einstiegschampagner mit schöner Balance aus Frucht, Schmelz und Frische.