Vazart-Coquart & Fils

AD 191 Extra Brut, Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru

, 750 ml

France,

9920404047

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Blätterteigkassette gefüllt mit Morcheln und grünem Spargel (vegetarisch)

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Fenchel Sahne Sauce

Seezunge mit Champagner-Schaum, gerösteten Mandeln und Pfirsich

Tasting review

by Christina Hilker on 16.05.2025

perfekte Balance von Reife und Frische!
„AD“ ist eine Abkürzung für „Anno Domini“, aber in diesem Fall hat der Name des Champagners nichts mit einer Jahreszahl zu tun. „AD 191“ sind die Katasterkoordinaten der Parzelle La Cerisière im Grand Cru Chouilly. Es ist eine Parzelle, die Jean-Pierre Vazart jahrelang begeistert probiert und sie 2016 erstmals einzeln ausgebaut hat. Sie ist klein und der Champagner nicht zuletzt wegen des Jahresverlaufs rar. So sind gerade einmal 1.640 Flaschen entstanden.

Die Parzelle wurde schon damals ökologisch bewirtschaftet, war aber im Gegensatz zu heute noch nicht zertifiziert. Der Boden ist kreide- und kalkhaltig mit geringer Tiefe, die Chardonnay-Reben bereits „Vieilles Vignes“ und liefern eine sehr gute Grundlage für diesen Einzellagen-Champagner. 2016 entwickelte sich zunächst als schwieriger Jahrgang. Unerbittlich waren die Spätfröste, die im April weite Teile der Fruchtansätze zerstörten. Von Mai bis Juli gab es heftige Regenfälle und im Juli setzte endlich warmes und trockenes Wetter ein, die Temperaturen stiegen und im August zog sogar eine Hitzewelle über die Region. Kurz vor der Lese kam es erneut zu Regenfällen und die Erntemenge ging um etwa ein Drittel zurück, vor allem bei den großen, eher unflexiblen Erzeugern. Bei Vazart-Coquart war man besser aufgestellt und konnte zwar wenige aber sehr gute Trauben ins Weingut bringen.

Der Grundwein des „Parcellaire AD 191“ Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut von 2016 wurde im Stahltank ausgebaut und einem biologischen Säureabbau unterzogen. Nachdem die Flaschen im Mai 2017 zur zweiten Gärung „sur lattes“ gelegt wurden, hat man sie im Mai 2023 gerüttelt und schließlich im Juni 2023 mit 1 Gramm Dosage degorgiert. Der Champagner präsentiert sich in einer intensiven kupfernen Farbe. Nach dem ersten wilden Aufschäumen wird die Perlage sehr fein. Sowohl im Glas als auch am Gaumen. Das Bukett ist einladend und verführerisch und zeugt von einem Chardonnay der Côte des Blancs, der Zeit zum Reifen hatte. Weißer Nougat und warmer Blätterteig mit Vanillecremefüllung, dazu reife Zitrusnoten mit kandierten Orangenschalen und einem Hauch von kandiertem Ingwer, gepaart mit einer leicht jodigen und auch kreidigen Note. Eigentlich möchte man sich länger in diesen Duft vertiefen, andererseits will man auch probieren – und das macht mindestens genauso viel Spaß! Es ist ein reifer und doch frischer, seidiger und doch spannender Champagner, der all die köstlichen Aromen des Bouquets aufgreift und sie mit der bereits erwähnten feinen Perlage, aber auch mit einer ganz feinen Süße und einer lebendigen Mineralität mischt. Hier schmeckt man noch mehr Nougat, oder auch warme Croissants mit Mandel- und Tonkacremefüllung. Dazu kommen reif zitrische Noten und etwas saftiges Steinobst, kreidige Aspekte und ein ganz feiner Extrakt, der sich bis ins lange Finale hält. So entsteht eine Melange aus Frische und Fülle, Lebendigkeit und Charme, die diesen Jahrgangschampagner zu etwas ganz Besonderem macht.

Ein Champagner für jetzt und die nächsten sechs bis acht Jahre.

Info zum Champagner:

Gewachsen in Chouilly in der Parzelle La Cerisière 100 % Chardonnay, abgefüllt im Jahrgang 2016. Dégorgiert im Januar 2025 mit einer Dosage von 1g/l .

Farbe/Aussehen:

Helles Goldgelb/sehr feine Perlage.

Nase:

Der Brut Réserve AD 191 Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru duftet elegant nach viel Mineralität, steinigen Noten und heller Frucht. Neben Quitte, fester Birne und Zitrone zeigt sich grüner Apfel und Sternfrucht. Ein kühles und elegantes Aroma leitet den perfekten Apéritif ein.

Gaumen:

Saftig, betörend wirkt er am Gaumen, mit salziger Spur und feiner Kohlensäure tanzt er über die Zunge. Ein Champagner, der einen mit seiner Finesse und zugleich straffen Intensität verführt. Kristallin, glasklar – belebend, eine echte Entdeckung entpuppt sich nicht nur als Gaumenöffner, sondern auch als fantastischer Essensbegleiter!