Clandestin

AUSTRAL, Brut Nature

, 750 ml

France,

9920217039

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gebackener Kürbis mit Cashewkernen, Ducca und Salbei

Gegrillte Scholle mit Speckbutter und grünem Salat

Schweinekoteletts mit Birne?Bohne?Speck

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 26.03.2026

Micro-Négociant-Projekt in der Côte des Bar mit Sitz in Landreville. Gegründet 2015/2016 von Benoît Doussot, gebürtig aus Nuits-Saint-Georges (Burgund), ausgebildet in Beaune und zuvor mehrere Jahre als rechte Hand von Bertrand Gautherot bei Vouette & Sorbée tätig.
Clandestin ist bewusst kein klassischer Récoltant, sondern ein Terroir fokussiertes Micro-Maison, das mit einem engen Netzwerk von Bio-Winzern arbeitet. Die Trauben stammen aus 12 Hektar Rebfläche, verteilt auf neun Dörfer an der Côte des Bar. Viele dieser Parzellen wurden früher an Genossenschaften geliefert und werden heute gezielt selektiert und separat vinifiziert. Der Fokus liegt auf kühleren Nord- und Westlagen oberhalb von Buxières-sur-Arce, häufig auf kimmeridgischen Kalkböden (teils auch Portlandien) in Höhenlagen von etwa 140–220 Metern. Ziel ist eine präzise, geologisch gedachte Terroirinterpretation, bei der weniger um Frucht, denn um mehr Struktur und Spannung geht.
Rebsortenseitig dominiert Pinot Noir (ca. 80 %), ergänzt durch Chardonnay. Handlese, spontane Vergärung, konsequenter Ausbau im Holz in überwiegend größeren Gebinden wie Demi-Muids, langes Hefelager, durchgehend Zero Dosage mit starkem Fokus auf Textur und Herkunft.

Info zum Wein:

Cuvée aus der Serie Les Iconiques, mit stärker verdichteter Terroiraussage: Austral Exp. Sud R22 ist ein Blanc de Noirs aus 100?% Pinot Noir von südexponierten Parzellen auf kimmeridgischem Untergrund der zweiten geologischen Ebene in der Côte des Bar/Aube. Die Reben stehen auf tonig?kalkigen Böden mit ausgeprägten Kimmeridge?Bändern und werden organisch bzw. biodynamisch bewirtschaftet. Jahrgang 2022, Zero Dosage, spontane Vergärung mit weinbergseigenen Hefen und Ausbau in Demi-Muids für rund 10–12 Monate, anschließend etwa 15 Monate Flaschenreife auf der Hefe, bevor er als Brut Zero auf den Markt kommt.
Farbe:
Gelb mit leicht haselnussigen Reflexen und agiler Perlage.

Nase:
Der Les Iconiques Austral Exp. Sud R22 von Clandestin istn der Nase deutlich autolysebetont: Salz, Butter, Toast und Haselnuss eröffnen, dazu kommen distinktive Noten von Sauerteig-Brotkruste und Brioche. Die Pinot?Frucht zegt sich mit roter Beerenfrucht nach rote Johannisbeeren und Himbeeren, ergänzt um Orangenzeste, Blutorange und Nektar getränkte Blüten nebst etwas Honigwabe, was ihm eine warme, würzig?fruchtige Tiefe verleiht. Die Primärfrucht bleibt eher schweigsam, stattdessen ist der Wein insgesamt stark vom Ausbau geprägt, mit feiner, kreidiger Mineralik im Hintergrund.

Mund:

Trocken im Antrunk mit spürbarer Großzügigkeit und Fülle. Der Auftakt ist präzise und strukturiert, getragen von feinem Extrakt, rotbeerigen Anklängen und etwas Brotkruste. Das glitzernde Mousseux erhellt den Gaumen, die Textur ist vollmundig, amplitudenreich und rauem Grip. Die Struktur getragen von Autolyse mit und geologische Prägung mit mineralisch?salinen Noten und lebendiger, gut eingebetteter Säure, die ihm trotz offenherzigem Naturell seine enorme Präzision verleiht. Warm, offen und ausladend im Ausdruck, mit einem langen, salzig?hefigen Nachhall und orangenzestigem und grapefruitbitterem Finale.