Jeaunaux-Robin

Voile de Petit Morin, Brut Nature L19/20

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380555

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillter Blumenkohl mit Nussbutter, Ducca, Zitronenabrieb, Petersilie und Granatapfel

Gedämpfter Kabeljau mit Orangen Beurre blanc und Fenchel

Perlhuhn mit Mandarine, Sternanis und Kardamom

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 20.03.2026

Die kleine, familiengeführte Domaine mit rund 6 Hektar liegt in Talus-Saint-Prix im Vallée du Petit Morin zwischen der Côte des Blancs und der Côte de Sézanne. Die Böden sind geprägt von Kalk, Lehm und einem ungewöhnlich hohen Anteil an Silex /Feuerstein. Gegründet in den 1960er-Jahren wird der Betrieb heute in dritter Generation geführt von Cyril Jeaunaux und Clémence Robin. Die Bewirtschaftung erfolgt biologisch, teils biodynamisch mit dezidiertem Fokus auf der Arbeit in den Weingärten mit durchschnittlich 35 Jahre alten Reben. Die Weinberge liegen auf Hängen oberhalb des Petit Morin, mit starkem Spätfrostrisiko, daher dominiert Meunier, ergänzt durch Pinot Noir und Chardonnay.
Die Vinifikation erfolgt konsequent handwerklich: Pressung auf traditioneller Coquard-Presse, spontane Vergärung in Edelstahl, Emaille oder gebrauchten Burgunderfässern. Teilweise Verzicht auf Malo zur Erhöhung der Spannung, der Ausbau erfolgt meist über zwei bis sieben Jahre auf der Hefe, gefüllt wird mit sehr niedriger Dosage.

Info zum Wein:

Die Cuvée aus 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir stammt aus den Jahrgängen 2019 und 2020 ohne Einsatz von Reserveweinen. Die Trauben stammen aus kalkreichen, teils von Silex durchzogenen Parzellen entlang des Petit Morin. Handlese, traditionelle Pressung, spontane Vergärung. Ausbau zu etwa 20 % in gebrauchten Holzfässern, der Rest im Edelstahl zur Betonung der linearen Struktur nebst dem Ausbau auf der Feinhefe über mehrere Jahre. Der Wein wurde ohne Dosage (Brut Nature) gefüllt.

Farbe:
Helles Gelb mit steter Perlage an langem Faden.

Nase:
In der Nase gibt sich der Fil de Brume Spécial Edition „Voile de Petit Morin“ Brut Nature von Jeannaux-Robin eindeutig Kernobst betont: knackige grüne Äpfel und gelbe vollreife Birnen mischen sich mit dezenten Hefenoten, die an frisches Backwerk erinnern: frischer Zopf, bestrichen Süßrahmbutter und Meersalz Flakes erinnern an den Heimweg früh morgens vorbei an der Bachstube.

Mund:

Im Antrunk ist er klar und präzise mit distinktiv mineralischem Naturell. Sein saliner Trinkzug wird konturiert von feiner Phenolik, die seine Silhouette präzise skizziert. Gleichzeitig ist er charakterisiert durch eine gewisse Großzügigkeit und wirkt am Gaumen weich, wolkig mit fast flauschiger Textur, dabei animierend und sehr trinkig.