Clandestin

Les Passagers "Fiole" Brut Nature

2023, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920217045

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinbutt mit Fenchel, Zitronen-Beurre-blanc und etwas Fenchelpollen (Fisch)

Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit einer leichten Anisbutter (Meeresfrüchte)

Artischocken-Barigoule mit jungen Möhren und Kräutern

(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.07.2026

Informationen zum Wein
Mit „Les Passagers“ bezeichnet Benoît Doussot Champagner aus Weinbergen, deren Trauben nicht dauerhaft unter Vertrag stehen und deshalb von Jahr zu Jahr wechseln können. Der *Blanc de Blancs Fiole* stammt aus einer kleinen Chardonnay-Parzelle in Ville-sur-Arce auf 234 Metern Höhe mit Lehm über Kimmeridge-Kalk – ein Terroir, das dem Wein seine ausgeprägte Mineralität und Spannung verleiht. Nach der Handlese 2023 vergor der Grundwein spontan und reifte 15 Monate im Holzfass. Nach der Flaschengärung wurde der Champagner im September 2025 ohne Dosage degorgiert. Die Produktion ist äußerst klein und möglicherweise einmalig.

Farbe
Zitronengelb mit feiner, lebendiger Perlage

Nase
Intensiv und vielschichtig mit Aromen von Amalfi-Zitrone, Lemon Curd, Aprikose und Birne. Dazu gesellen sich Brioche, geröstetes Getreide sowie feine Gewürznoten von Anis, Kümmel und Fenchelsaat. Eine dezente Rauchigkeit und salzig-jodige Anklänge verleihen zusätzliche Tiefe.

Gaumen
Klar, präzise und charaktervoll verbindet der *Fiole* reife Frucht mit kreidiger Mineralität und feiner Cremigkeit. Die kühle Kalkprägung sorgt für Frische, Spannung und einen salzig-jodigen Nachhall, während der reife Jahrgang dem *Brut Nature* eine dezente Extraktsüße verleiht. Eigenständig, terroirgeprägt und außergewöhnlich lang.