Clandestin

BORÉAL, Brut Nature PDM

2022, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920217055

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gillardeau-Austern mit Zitronenzeste und Roggenbrot (Meeresfrüchte)

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Grapefruit und Koriander (Fisch)

Tatar von der Gelber Bete mit Ziegenfrischkäse und Haselnüssen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

Informationen zum Wein
Mit den Champagnern *Boréal* und *Austral* zeigt Benoît Doussot, wie stark die Ausrichtung eines Weinbergs den Charakter eines Weins prägen kann. Beide reinsortigen Pinot Noirs stammen von kalkreichen Parzellen der Côte des Bar und wurden identisch vinifiziert. Der *Boréal* wächst jedoch auf nordexponierten Weinbergen und bringt die kühlere, geradlinigere Seite des Terroirs zum Ausdruck. Nach Ganztraubenpressung und spontaner Vergärung reifte der Grundwein im Holzfass, anschließend lange auf der Hefe in der Flasche. Der Jahrgang 2022 wurde 2025 ohne Dosage degorgiert und präsentiert sich bereits bemerkenswert harmonisch.
Farbe
Helles Strohgelb mit feiner, lebendiger Perlage.

Nase
Der Champagner präsentiert sich kühl, präzise und ausgesprochen zitrisch. Grapefruit, rote Johannisbeeren, Berberitze und knackiger Apfel treffen auf feuchten Kalkstein, Mandeln und frischen Brotteig. Zarte Blütennoten und die feine Autolyse verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe, ohne seine beeindruckende Frische zu überdecken.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Boréal* geradlinig, trocken und von großer Spannung geprägt. Knackige rote und gelbe Frucht, Zitruszesten, feine Kräuter und kalkige Mineralität bilden das Rückgrat dieses kompromisslosen Blanc de Noirs. Die feine Perlage, die präzise Säure und ein salziger, nahezu kreidiger Nachhall verleihen dem Champagner enorme Energie und Transparenz.