

 **Tarlant**

# *Zero Brut Nature, Base 2017*

 375 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920310082

 Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gillardeau-Austern mit Zitrone und einem Hauch Ponzu.

Gegrillte Zucchinirollchen mit Ricotta, Zitronenthymian und  
Pinienkernen.

Dorade à la Plancha mit Olivenöl, Zitrone und frischem Oregano.

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.08.2025

## Info:

Der Zero Brut Nature ist der Einstieg bei Tarlant – und was für einer! Mit je 32% steuern die Hauptrebsorten der Region ihren Anteil bei. Ergänzt wird um 4% der seltenen, aber sehr wohl zugelassen Rebsorten Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier. Diese drei erfahren im Cuvée BAM auch ihre eigene, ganz große Bühne.

Nur eigene Weinberge finden Einzug in die finale Cuvée. Über den sorgsam Anbau muss man keine Worte verlieren. Das ist traditionell gewachsen und großartig. Immerhin stellen Benoit und Melanie Tarlant bereits die zwölfte Generation. Vor uns steht die Cuvée mit einem großen Anteil an 2017 sowie Reserveweinen. Im April 2018 zur zweiten Gärung gefüllt wurde erst im Juli 2023 degorgiert. 0g/l Dosage verstehe sich von selbst.

Die lange Reife und Zeit, die den Weinen gegönnt wird, ist die klare Handschrift von Benoit.

## Farbe:

Sattes Strohgelb mit goldenen Reflexen und einer sehr feinen, schnell verfliegenden Perlage.

## Nase:

Geprägt von einer trockenen, würzigen Kräuteraromatik – getrocknete Kräuter, Sommerwiesen und Heu mit alpinem Charakter. Dazu brotige Noten von frisch gebackenem Baguette, Butterbrioche und einem Hauch Tarte Tatin, die sich nussig-hefig und nie süß zeigen. Frische und geröstete Mandeln unterstreichen die Würze. Die Frucht bleibt zurückhaltend, gelbfruchtig, nie üppig: Mirabelle, reife Birne, gelber und roter Apfel, zarter Pfirsich, ein Hauch unreifer Ananas. Kräuterfrische von Klee, Petersilie, Melisse und Zitronenthymian geben dem Duft eine klare, filigrane Kontur.

## Gaumen:

Die Perlage verleiht kurzzeitig Auftrieb und Cremigkeit, bevor die prägnante Säure den Wein straff und fokussiert in die Länge zieht. Elegant, salzig-mineralisch, kühl und voller Kräuterfrische, mit einer subtilen, fast unreifen Frucht im Hintergrund. Die Struktur wirkt kompromisslos trocken, sehr geradlinig und belebend. Salzigkeit, Zitrusnoten und eine an Tequila erinnernde Frische definieren den Abgang – ein Schaumwein von puristischer Finesse und energetischer Klarheit.