Clandestin

AUSTRAL, Brut Nature, PDM

2022, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920217056

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinbutt mit Sauce Vin Jaune und Morcheln (Fisch)

Risotto mit Pfifferlingen und altem Comté (vegetairsch)

Hummer mit Beurre blanc und Estragon (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

Informationen zum Wein
Lieber Norden oder lieber Süden? Mit den Champagnern *Boréal* und *Austral* zeigt Benoît Doussot, welchen Einfluss allein die Exposition eines Weinbergs haben kann. Beide reinsortigen Pinot Noirs stammen von kalkreichen Parzellen der Côte des Bar, wurden identisch vinifiziert und unterscheiden sich im Wesentlichen durch ihre Ausr ichtung. Der *Austral* stammt von einer südexponierten Lage bei Buxières-sur-Arce. Nach Ganztraubenpressung, spontaner Vergärung und dem Ausbau in gebrauchten Holzfässern reifte der Champagner lange auf der Hefe und wurde erst im April 2025 ohne Dosage degorgiert. Gegenüber dem 2023er zeigt er dadurch bereits mehr Reife, Tiefe und harmonische Autolyse.

Farbe
Helles Kupferrosa mit feiner, anhaltender Perlage

Nase
Offen, harmonisch und bereits wunderbar entwickelt. Feine Autolysenoten von Brioche und geröstetem Brot verbinden sich mit Walderdbeeren, Himbeeren, Bergamotte und Zedratzitrone. Dazu kommen Blüten, etwas Ingwer, kühler Kalkstein und ein Hauch Bienenwachs. Die natürliche Stilistik wirkt dabei ausgesprochen präzise und ausgewogen.

Gaumen
Cremiger und weiniger als der jüngere Jahrgang, dabei dennoch von bemerkenswerter Frische getragen. Rote Beeren, reife gelbe Frucht und feine Zitrusnoten treffen auf Gebäck, etwas Nougat und eine markante kalkige Mineralität. Die feine Perlage, die lebendige Säure und der salzig-jodige Nachhall verleihen diesem Brut Nature große Tiefe, Eleganz und Länge.