Clandestin

AUSTRAL, Brut Nature

2023, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920217052

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Entenbrust mit Kirschjus und gebratenem Radicchio (Geflügel)

Gebratene Kräuterseitlinge mit Polenta und Salbei (vegetarisch)

Thunfisch Tataki mit Sesam und Yuzu (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

Informationen zum Wein
Champagne Clandestin entstand aus der Zusammenarbeit von Benoît Doussot mit biologisch arbeitenden Winzern der Côte des Bar, deren Trauben zuvor überwiegend an Genossenschaften gingen. Gemeinsam mit den Bodenkundlern Claude und Lydia Bourguignon wurden die Parzellen nach ihrer Geologie untersucht und separat vinifiziert. Der reinsortige Pinot Noir *Les Semblables – Austral* stammt von südexponierten, kalkreichen Parzellen bei Buxières-sur-Arce. Nach der Ganztraubenpressung vergor der Grundwein spontan und reifte 15 Monate in gebrauchten Holzfässern. Der *Brut Nature* des Jahrgangs 2023 wurde im September 2025 ohne Dosage degorgiert.

Farbe
Blasses Lachsrosa im Stil eines Œil de Perdrix mit feiner, anhaltender Perlage

Nase
Noch jugendlich und von feiner Reduktion geprägt. Dahinter öffnen sich Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und Brombeeren, begleitet von Grapefruit, Zitronenzeste und kühlem Kalkstein. Zarte Anklänge von Blüten, Brotteig und Bienenwachs verleihen dem Bouquet zusätzliche Komplexität.

Gaumen
Präzise, geradlinig und mit ausgeprägter Spannung. Die feine Frucht roter Beeren bleibt stets zurückhaltend und wird von Zitrusnoten, Kräutern sowie einer markanten kalkigen Mineralität getragen. Die lebendige Säure, die feine Perlage und ein salziger Nachhall verleihen diesem Brut Nature große Frische und Charakter.