Clandestin

Les Passagers "Haut de Val Barmont" Brut Nature

2023, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920217046

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gedämpfter Kabeljau auf Fenchel mit Zitronen-Beurre-blanc (Fisch)

Ravioli mit Ricotta, Zitronenzeste und Salbei (vegetarisch)

Maispoularde mit Estragon und jungem Gemüse (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

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 Haut de Val Barmont* wurde nach der Handlese 2023 spontan vergoren und anschließend 15 Monate im Holzfass ausgebaut. Nach der Flaschengärung wurde er im September 2025 ohne Dosage degorgiert. Die Produktion ist äußerst klein und möglicherweise einmalig.

Farbe
Helles Zitronengelb mit feiner Perlage

Nase
In der Nase wirkt der *Blanc de Blancs Haut de Val Barmont* duftig und expressiv. Weiße Blüten, frische Kräuter und feine Anklänge von hellem Tee prägen das Bouquet. Dahinter zeigen sich Zitruszesten und eine leicht kernige Note. Trotz seiner Jugend wirkt der Champagner bereits bemerkenswert dicht, komplex und präzise.

Gaumen
Am Gaumen verbinden sich feine Holzanklänge mit einer würzigen Note von Kreuzkümmel, bevor intensive Zitrusaromen übernehmen. Zitronenzeste und Lemon Curd verleihen dem Champagner zugleich Frische und eine feine Cremigkeit. Der Verzicht auf Dosage unterstreicht die klare Struktur und sorgt für einen langen, geradlinigen und spannungsvollen Nachhall.