



Vazart-Coquart & Fils

Spécial Club Rosé, Extra Brut, Chouilly Grand Cru



2020, 750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920404045



Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Rillettes und Charcuterie (Schwein)
- Über Jasmin tee geräucherte Entenbrust (Ente)
- Tatar von der Lachsforelle mit Bergamotteöl und Miso (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

Der Vazart-Coquart »Spécial Club« Rosé de Saignée Grand Cru 2020 ist ein reinsortiger Pinot Noir aus einer einzelnen Parzelle in Chouilly, die Le Revers du Plumecoq heißt. Der Grundwein stammt komplett aus 2020. Die angerebelten Trauben mazerierten über zwei Tage, bevor sie abgepresst wurden. Nach der spontanen Vergärung des Grundweins erfolgte keine malolaktische Gärung. Ausgebaut wurde der Grundwein im Edelstahl. Die Tirage erfolgte im Mai 2021. Die Flaschen dieses Champagners reiften im Keller unter Kork und wurden à la volée, also von Hand, im Dezember 2024 mit 4 Gramm degorgiert. Der Spécial Club ist eine Sonderabfüllung für die Winzervereinigung Club Trésors de Champagne, die 1971 gegründet wurde und die älteste in der Champagne ist.

Farbe

Orangerot mit einem deutlichen inneren Leuchten und feinem Mousseux nach dem ersten kräftigen Aufschäumen

Nase

Der Spécial Club 2020 ist ein herrlich duftender, einladender Rosé-Champagner, der gleichzeitig tief und intensiv wirkt, aber die Lockerheit und Aromatik eines fluffigen Erdbeerkuchens mit etwas Vanillesahne besitzt. Dazu kommen Noten von Cranberrys und Blutorangen, Minze und Verbene.

Gaumen

Am Gaumen spielt der Champagner dann die ganze Klasse des Terroirs aus. Der Grand Cru ist hier viel trockener und, wenn man so will, auch seriöser als die leicht verspielte, sinnliche und fruchtige Nase. Der Special Club präsentiert sich intensiv, druckvoll und auch kraftvoll, dabei aber ausgewogen zwischen Frucht, Mineralität, Säure und den 4 Gramm Dosage. Als Rosé de Saignée ist er natürlich vor allem als Speisenbegleiter gedacht und hat auch genau den passenden Körper, den feinen Gerbstoff und den Druck dafür.