

 **Louise Brison**

A l'Aube de la Côte des Bar, Brut Nature

 2013, 1500 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920385018

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und weißem Kampot Pfeffer
(Meeresfrüchte)

Dünn geschnittener, gerösteter Schweinebauch mit Rettich-Apfel-
Salat (Schwein)

Herzmuschel-Ceviche mit grünem Apfel & Staudensellerie
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.01.2026

Information zum Wein

Der Champagner ist eine Assemblage aus 50 % Pinot Noir und 50 % Chardonnay aus dem Jahrgang 2013. Die Weinberge liegen auf rund 320 Metern Seehöhe und sind geprägt vom Kimmeridge-Kalk – ähnlich wie im benachbarten Chablis. Der Grundwein wurde im Barrique vergoren und ausgebaut, die Assemblage im Edelstahl zusammengeführt und im Juni 2014 auf die Flasche gebracht. Degorgiert wurde mit 0 Gramm Dosage im Februar 2025.

Farbe

glänzendes Hellgelb mit kupferfarbenem Einschlag und feiner Perlage

Nase

Der *2013er à l'Aube* ist ein exzellent gereifter Champagner, dessen Aromen eine Mischung aus frischen und gereiften Noten bilden. Da finden sich mürbe Äpfel, Birnen und Quitten, Lemoncurd, das gute Orangeat und etwas kandierter Ingwer, sowohl Brotkruste als auch gebuttertes Toast und Mandelgebäck.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *à l'Aube 2013* ausgewogen und präzise mit einem feinen Mousseux und einer tiefen Energie, die aus dem Zusammenspiel von druckvoller Säure und vibrierender Mineralität entstammt. Der Champagner erinnert auch hier an mürbes und an frisches Kernobst, sowie an Beeren und Steinobst. Zudem spielen auch pikant zestige Noten eine Rolle. Es ist ein Wein mit seidiger Textur, Reife, Frische und Druck im Wechselspiel mit exzellenter Länge und Präsenz.