

 **Tarlant**

La Vigne d'Antan Brut *Nature, Blanc de Blancs*

 2006, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920310071

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat mit frischen Erbsen, Fingerlime und Lardo di Colonnata
(Meeresfrüchte)

Jakobsmuscheln mit geblämmter Zitrone, Yuzu und gelber Karotte (Meeresfrüchte)

Spargelragout in grün und weiß mit Eierstich, Kerbel und Orange (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2025

Informationen zum Wein

Der *Vigne d'Antan* ist ein reinsortiger, einzigartiger Chardonnay-Champagner. Einzigartig, weil die Reben in der Einzellage „Les Sables“ wurzelecht als selection massale im Jahr 1962 in quarzigen Sand gesetzt wurden. Es gibt sonst keinen solchen Weinberg in der Champagne. Der Weinberg hat eine Neigung von 15 % mit Nord-Ost- und Nord-West-Ausrichtung auf einer Höhe von 135 Metern. Gelesen wurde am 28. September 2006. Es folgte eine langsame Pressung durch Schwerkraft, dann eine spontane Gärung und danach sechs Monate auf der Hefe in burgundischen *Pièces*. Es fand keine malolaktische Gärung statt. Gefüllt wurde 2. Mai 2007 und degorgiert am 3. Juni 2024 mit – wie immer – 0 g Dosage. Es wurden 1.300 Flaschen erzeugt.

Farbe

leuchtendes Goldgelb mit feiner Perlage

Nase

La Vigne d'Antan hat tatsächlich recht wenig zu tun mit anderen *Blanc de Blancs* aus der Champagne. Das merkt man schon im Duft. Der 2006er Jahrgang ist besonders geprägt von leicht rauchigen Noten, die an geräucherte Zitrone und leicht geflämmtes Holz erinnern (ohne dass hier neues Holz verwendet worden wäre). Dazu kommen Noten von Ananas, Quitte, Zitronencreme und warmer Brioche mit einem Hauch Fenchelsaat und Kardamom.

Gaumen

Auch am Gaumen findet man die Noten, die an Rauch erinnern und sich wunderbar mit leicht exotischen und zitrischen Noten verweben. Dies ist ein ausdrucksstarker Champagner, der eine wunderbare Tiefe und Kraft besitzt und den Mund komplett ausfüllt mit dieser reifen und knackigen, hellen und zitrischen Frucht. Die Säure ist – typisch für Tarlant wegen des Verzichts einer malolaktischen Gärung – präzise und klar, wegen des Bodens aber etwas weniger ausgeprägt als bei einem Chardonnay von der Kreide. Beeindruckend ist die Balance, die sich hier aus diesen einzelnen Komponenten ergibt, die sich mit einer feinen Kräuter- und Gesteinswürze, wiederum etwas Kardamom, Kumquat-Schalen und Ingwer mischen. All das verwirbelt mit feinstem Mousseux und purer Energie in ein langes Finale, zeitlos und mit einem Potential für das nächste Jahrzehnt.