Louise Brison

Chardonnay de la Côte des Bar, Brut Nature

2016, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920385009

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Spaghetti mit Zucchiniblüten, Parmesan, Basilikumöl und Pfeffer

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln und Gambas in Tempura mit Topinambur und Kaffernlimetten

(Meeresfrüchte)

Knusprige Teigrolle mit Thunfischtartar

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2024

Information zum Wein

Der Champagner ist ein 100% Chardonnay aus dem Jahrgang 2016. Die Weinberge von Champagne Louise Brison liegen auf ca. 320 m Höhe und sind geprägt von Kimmeridge-Kalk und Mergel mit Lehmauflage - ähnlich wie im benachbarten Chablis. Die Grundweine wurden in Barriques vergoren, die Assemblage im Edelstahl verschnitten und im Juni 2017 auf die Flasche gezogen. Die Degorgierung mit null Dosage erfolgte im Januar 2024.

Farbe

mittleres Strohgelb mit lebhafter Perlage

Nase

Der 2016er *Chardonnay de la Côte des Bar* setzt die Tradition eines bemerkenswert kompromisslosen, klaren und absolut präzisen Chardonnay-Champagners vom Kimmerdinger Kalk fort. Delphine Brulez, die Enkelin von Louise Brison, keltert einen Champagner, der zu keinem Zeitpunkt mit einem der Côte des Blancs verwechselt werden kann und der eine feine Oxidation mit Noten von Noisette, Zitronenbaiser, gemahlenen Austernschalen, getrockneten Kräutern und Stein verbindet.

Gaumen

Am Gaumen ist der *Chardonnay de la Côte des Bar 2016* weinig und voll, aber absolut präzise, klar und kalkig mit einem bemerkenswerten Mundgefühl, das Seidigkeit mit Kreidigkeit und einer leichten Phenolnote verbindet. Der Kimmerdiger Kalk zeigt sich hier mit seiner vitalen Säure fast eins zu eins umgesetzt. Das Ergebnis ist ein Champagner mit Agrumen, einem Hauch von Sherry, gelben Früchten, Jod und Gestein mit feiner Perlage und angenehmem Druck bis ins lange Finale.