Olivier Horiot

Cuvée "Sève" Blanc de Noir Brut Nature

2019, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920330082

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Taube mit Kirsche, Radicchio und Wacholder (Geflügel)

Geräucherter Aal mit Roter Bete, Meerrettich und Apfel (Fisch)

Gebratene Kräuterseitlinge mit Maronen, schwarzem Knoblauch und Buchweizen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.08.2026

Informationen zum Wein

Der *Sève Blanc de Noirs* 2019 stammt aus der Einzellage En Barmont in Les Riceys, wo Pinot Noir auf rotem Lehm über Kimmeridge-Kalk wächst. Die Trauben wurden am 14. September 2019 gelesen, der Grundwein im Holz auf der Hefe ausgebaut und am 31. Juli 2020 zur zweiten Gärung gefüllt. Nach mehr als vier Jahren Hefelager wurde der Sève am 18. November 2024 ohne Dosage degorgiert. Ein eigenständiger Blanc de Noirs, bei dem die dunkle Pinot-Frucht auf die Spannung und Kühle des Kalkbodens trifft.

Farbe

helles Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen und feiner Perlage

Nase

Der 2019er *Sève* besitzt eine eigenständige, leicht oxidative Aromatik. Roter Apfel samt Schale und mürbes Kernobst verbinden sich mit einem Hauch Cidre und Jury-Style, Buttergebäck und feinen Hefenoten. Mit Luft treten Blutorange und reifes Steinobst hinzu, begleitet von einer nussig-würzigen Nuance, die ein wenig an Weine aus dem Jura erinnert. Trotz der Reife bleibt die Nase frisch und klar, mit einer spannenden Mischung aus Frucht, Würze und herben Akzenten.

Gaumen

Am Gaumen lässt der *Sève* den Pinot Noir deutlich hervortreten. Kirsche und dunkle Beeren verbinden sich mit Mostapfel, Blutorange und einer pikanten, erfrischenden Bitterkeit. Auch Kirschkerne scheinen auf, die dem Wein einen feinen Gerbstoff und zusätzlichen Grip verleihen. Das Mousseux ist fein und integriert. Der *Sève* wirkt weniger fest denn komplex und vielschichtig, mit der kalkigen Spannung des Kimmeridge und der dunklen Frucht von *En Barmont*. Trocken, kühl und eigenwillig, mit gutem Zug und langem, herb-fruchtigem Finale. Immer einer Champagner mit eigenem Charakter, den ich sehr mag.