Tarlant

Saignée des Tempêtées, Rosé de Saignée, Brut Nature

2018, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920310076

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Aumônière mit Erdbeeren, Vanille und Roter Beete (vegetarisch, Dessert)

Platte mit Maroilles, Époisses und Langres (vegetarisch, Käse)

Peking-Ente (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2025

Informationen zum Wein
Der *Saignée des Tempêtées* ist ein reinsortiger Pinot-Noir-Champagner aus der Einzellage „Tempêtée“ in Œuilly. Der Weinberg hat eine Neigung von 13 % mit Nord-Ost-Ausrichtung auf einer Höhe von 158 Metern. Geprägt ist er von kalkhaltigem Lehm. Die Reben wurden im Jahr 1981 von Denise, Geo, Micheline und Jean-Mary Tarlant gepflanzt. Es sind 13 verschiedene Klone in 13 Reihen. Gelesen wurde am 3. September 2018. Die langsame Pressung erfolgte hier nach einer 16-stündigen Maischestandzeit durch Schwerkraft. Dann gab es eine spontane Gärung und danach reifte der Grundwein sieben Monate auf der Hefe in burgundischen *Pièces*. Es fand keine malolaktische Gärung statt. Gefüllt wurde 5. April 2019 und degorgiert am 3. Juni 2024 mit – wie immer – 0 g Dosage. Es wurden 3.700 Flaschen erzeugt.

Farbe
transparentes, aber intensives Saignée-Rot mit feiner Perlage

Nase
Dieser *Saignée* besitzt ein ausdrucksstarkes Profil von kandierten Rosen- und Veilchenblättern, Blutorange und Kumquat-Zesten, Granatapfelsaft, Walderdbeeren und roten Johannisbeeren, die sich ein wenig mit Kräuter- und Gesteinswürze mischen.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Rosé in der Textur kreidig und kühl mit einer klaren Säure, die brillant und fast überraschend wirkt – angesichts der Tatsache, dass 2018 der heißeste Jahrgang der letzten hundert Jahre war. Dieser Champagner ist – wie alle bei den Tarlants – knalltrocken und geschliffen druckvoll. Er erinnert mit Luft zunehmend an Kriek mit Scharbeeker Kirschen. Ein exzellenter Begleiter zu Hauptgängen, aber ebenso zu nicht allzu süßen Desserts und Käse.