Tarlant

La Vigne d'Antan Brut Nature, Blanc de Blancs

2006, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920310084

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Nicht zu kalt aus einem Weißweinglas genießen.

Steinpilz Risotto (vegetarisch)

Gänseleber Terrine mit Amontillado Gelee und Brioche

Zander auf Champagner Kraut und gebackener Kalbskopf

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.10.2025

Infos zum Champagner:
Gewachsen in der Einzellage Les Sables (quarziger Sand) von wurzelechten Reben, die im Jahr 1962 gepflanzt wurden.
Gelesen am 28.September 2006, Pressung von ganzen Trauben mittels Schwerkraft, Spontangärung des Grundweines mit wilden Hefen im Burgunder Eichenholzfass, 6 Monate auf der Feinhefe, kein biologischer Säureabbau, keine Filtration, keine Schönung. Abfüllung 2.Mai 2007, degorgiert nach 17 Jahren am 3.Juni 2024, ohne Dosage. Es gibt lediglich 1300 Flaschen.

Farbe/Aussehen:
Funkelndes intensives und brillantes Goldgelb. Feinperliges; breitgestreutes Mousseux.

Nase:
Die 2006er Cuvée La Vigne d'Antan Blanc de Blancs Brut Nature von Tarlant nimmt einen sofort für sich ein mit Ihrem intensiven und extrem verführerischen Duft. Reifer Apfel, reifer Weinbergspfirsich, Birnenkompott paaren sich mit warmem und süßem Brioche, gerösteten Mandeln und wilden Kräutern, die an Lindenblüte, Salbei und Kamille erinnern. Eingefasst ist dieses charmante und weinige Aroma in eine prägnante und steinige Mineralität.

Gaumen:
Am Gaumen überrascht er mit einer präzisen, sehr trockenen und ausgeprägt mineralischen Struktur die sich in einem schönen Gleichklang mit der charmanten Nase präsentiert. Sein forderndes und unwahrscheinlich anregendes Mousseux führt zu einer Explosion auf der Zunge und lässt Champagnerliebhaber förmlich schweben. Ein großartiger Champagner, der ohne Dosage auskommt und Perfektion beweist. Bei der Speisenauswahl empfehlen sich puristische Gerichte mit mineralischen und erdigen Anklängen die diesen wunderbaren Champagner lediglich untermalen und ihm den Vortritt lassen.