Olivier Horiot

Emile Grados, Champagne des Copains ensemblage N°02, Extra Brut

2021, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920330080

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Sardinen mit gerösteter Paprika, Kapern und Petersilie (Fisch)

Schweinebauch mit Senfsaat, Apfel und geschmortem Spitzkohl (Fleisch)

Radicchio vom Grill mit weißen Bohnen, Walnüssen und gereiftem Bergkäse (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.08.2026

Informationen zum Wein

Der Champagne des Copains No. 2 ist ein reinsortiger Pinot Noir von der Côte des Bar. Verantwortlich für diese Cuvée No. 2 ist Émile Grados, die Frucht liefert er und Freunde wie Oliver Horiot, über den der Champagner auch bezogen wird. Im Juni 2025 wurde der Champagner ohne Dosage degorgiert.

Farbe

mittleres Strohgelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen und feiner Perlage

Nase

In der Nase zeigt sich der *Champagne des Copains No. 2* zunächst zurückhaltend fruchtig und deutlich würzig. Herbe Zitruszesten, etwas Grapefruitschale und mürbes Kernobst verbinden sich mit dezenten hefigen und erdigen Anklängen. Die Aromatik wirkt eher dunkel und herb als verspielt, dabei klar und seriös. Mit Luft gewinnt die feine Pinot-Frucht etwas mehr Raum, ohne sich in den Vordergrund zu drängen.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Champagner trocken, frisch und fokussiert. Eine feine Frucht von Apfel und Zitrus wird von mürben, leicht oxidativen Kernobstnoten und einer pikanten Bitterkeit begleitet. Die Perlage fügt sich gut in die feste Struktur ein, während ein angenehmer Druck für Präsenz sorgt. Das wirkt geradlinig und seriös, mit genügend Substanz und Grip, um den Champagner nicht nur als Aperitif, sondern ausdrücklich auch als Essensbegleiter interessant zu machen. Er präsentiert sich pur und unverstellt, weniger über vordergründige Frucht als über Würze, Struktur und einen herb-frischen Charakter.