



**Jérôme Blin**

## *La Pouillote, Extra Brut*



2022, 750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920341032



Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt:

12,0 %

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Croque Madame mit Comté und Trüffelschinken (Fleisch)

Gebratene Rotbarbe mit Safran, rosa Grapefruit und Kichererbsen  
(Fisch)

Kürbis-Tarte mit Salbei, Ziegenkäse und geröstetem Sesam  
(vegetarisch)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.08.2026

## Informationen zum Wein

*La Pouillote Extra Brut 2022* ist eine Assemblage aus 75 % Meunier und 25 % Chardonnay von rund 45 Jahre alten Reben. 85 % der Cuvée stammen aus dem Jahrgang 2022, ergänzt durch 15 % Reserveweine. Vinifiziert wurde im Edelstahl, die Tirage erfolgte im März 2023. Im September 2025 wurde der Champagner mit einer Dosage im Extra-Brut-Bereich degorgiert.

## Farbe

strohgelb mit lebendiger Perlage

## Nase

*La Pouillote* öffnet sich ausgesprochen fruchtbetont und einladend. Reifer Pfirsich, Aprikose, Reineclaude und Birne erinnern teilweise schon an Steinobstkompott. Dazu kommen Sauerkirsche und Blutorangenzeste sowie Biskuit, Mandel, Sesam und die Kruste von frisch gebackenem Sauerteigbrot. Feine buttrige und geröstete Noten verleihen zusätzliche Fülle, während nasser Kalkstein und Kräuter einen kühleren Kontrapunkt setzen. Ein gourmandiger, reifer Duft mit viel Charme.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt *La Pouillote* viel Schmelz und eine saftige, fast üppige Frucht. Pfirsich, mürbes Kern- und Steinobst sowie rote Beeren treffen auf Zitrone und rosa Grapefruit. Dazu kommen Biskuit, Kräuter und eine markante Safranwürze. Ein feiner Gerbstoff verleiht der cremigen Textur Grip, während die lebendige Säure genügend Druck entwickelt, um die Fülle auszubalancieren. Das Mousseux schäumt recht kräftig auf und besitzt nicht die letzte Finesse, steht der unkomplizierten Gourmandise des Champagners aber kaum im Weg. Ein runder, aromatischer *Extra Brut* mit viel Trinkfreude.