Jérôme Blin

Les Caillasses, Brut Millésime

, 750 ml

France,

9920341033

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebratene Jakobsmuscheln mit Blumenkohl, Vadouvan und gerösteten Mandeln (Meeresfrüchte)

Wachtel mit Briochefüllung, Topinambur und schwarzem Trüffel (Geflügel)

Tarte Tatin von der Zwiebel mit gereiftem Comté und Thymian (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.08.2026

Informationen zum Wein
Der *Les Caillasses* 2018 von Jérôme Blin ist eine jahrgangsreine Cuvée aus 50 % Meunier und 50 % Chardonnay von Kalk-, Ton- und Mergelböden von im Durchschnitt rund 48 Jahre alten Reben im Terroir von Vincelles im Vallée de la Marne. Die nach Süden und Südwesten ausgerichteten Weinberge sind von Lehm, Kalk und Limonit geprägt. Jérôme Blin bewirtschaftet sie nach den Grundsätzen des ökologischen Weinbaus. Die Trauben werden von Hand gelesen und anschließend in Edelstahltanks sowie in gebrauchten Rotweinfässern vinifiziert. Es wird spontan vergoren, nicht geschönt und nicht filtriert. Die Tirage erfolgte im April 2019, anschließend verbrachte der Champagner rund sieben Jahre auf der Hefe, bevor er im April 2026 degorgiert wurde.

Farbe
helles Zitronengelb

Nase
Der 2018er *Les Caillasses* öffnet sich fein, duftig und elegant. Reifes gelbes Kern- und Steinobst verbindet sich mit Zitrone, getrockneter Feige und frisch gebackener Brioche. Dazu kommen etwas Rauch und eine feine kalkig-steinige Mineralität. Die lange Hefereife zeigt sich in cremigen und mürben Noten sowie einem subtil oxidativen Einschlag, ohne dass der Champagner an Frische verliert. Eine vielschichtige Nase zwischen reifer Frucht, Gebäck und kühler Würze.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der *Les Caillasses* trocken, dicht und druckvoll. Zitrone und herbe Zesten treffen auf Biskuit, Brotkruste und mürbes Kernobst. Das Mousseux wirkt nicht ganz so fein wie die Aromatik, fügt sich aber gut in die kräftige Struktur ein. In der Mitte gewinnt der Champagner zunächst an Breite und Cremigkeit, bevor Säure, Salz und eine kalkige Mineralität ihn wieder straffen. Die saftige, reife Frucht des Meuniers und die präzisere Struktur des Chardonnays ergänzen sich hervorragend. Ein komplexer, gereifter und ausgesprochen gastronomischer Champagner.