Jérôme Blin

La Haute Cirriére, Extra Brut

, 750 ml

France,

,

9920341031

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Rebhuhn mit Wacholder, Heidelbeeren und gebratenen Pilzen (Wild/Geflügel)

Gegrillter Aal mit schwarzem Tee, rosa Grapefruit und Rettich (Fisch)

Gebratener Radicchio mit Belugalinsen, Steinpilzen und gerösteten Mandeln (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.08.2026

Informationen zum Wein
La Haute Cirrière Extra Brut 2020 ist eine Assemblage aus 50 % Meunier und 50 % Pinot Noir aus dem gleichnamigen Weinberg. Die rund 50 Jahre alten Reben wurzeln in tonigem, siltigem Kalkmergel. Die Cuvée stammt vollständig aus dem Jahrgang 2020 und wurde im Edelstahl ausgebaut. Die Tirage erfolgte im März 2021, das Dégorgement im Februar 2025 mit einer Dosage im Extra-Brut-Bereich. Lediglich 658 Flaschen wurden erzeugt.
Farbe
Strohgelb mit einem Hauch Rosé und feiner Perlage

Nase
La Haute Cirrière präsentiert sich herb, tief und eigenständig. Gewachste Zitronenschale und kandierte Orange treffen auf gelbe Pflaume, grüne Quitte und eine dunklere Nuance von Heidelbeere. Dazu kommen Meringue, Mandelblüte und Teerose sowie Muskat, Zimt und Grafit. Ein Hauch von Steinpilz verleiht dem Duft eine erdige Dimension. Mit Luft treten die floralen und fruchtigen Noten etwas stärker hervor, doch die dunkle, herbwürzige Grundierung bleibt bestimmend. Ein seriöser, komplexer Duft, der eher Tiefe als Opulenz sucht.

Gaumen
Am Gaumen wirkt *La Haute Cirrière* geradlinig, trocken und deutlich straffer als viele andere Champagner von Jérôme Blin. Gelbe Frucht, rosa Grapefruit und eine leicht wachsige Zitrusnote verbinden sich mit Heidelbeere, Waldmeister und weißem Tee. Dazu kommen Salz, eine agile Mineralität und sandig-feine Tannine, die dem Wein Grip und Kontur verleihen. Die Perlage ist eher lebendig als fein, doch der Champagner besitzt genügend Druck und strukturelle Spannung, um dies aufzufangen. Er bleibt luftig, gewinnt aber zugleich an erdiger Tiefe und Präzision.