## Clandestin

# *Les Passagers "Fiole" Brut Nature*

, 750 ml

**France,**

**9920217045**

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Steinbutt mit Fenchel, Zitronen-Beurre-blanc und etwas Fenchelpollen (Fisch)

Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit einer leichten Anisbutter (Meeresfrüchte)

Artischocken-Barigoule mit jungen Möhren und Kräutern

(vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.07.2026

**Informationen zum Wein**
Mit „Les Passagers“ bezeichnet Benoît Doussot Champagner aus Weinbergen, deren Trauben nicht dauerhaft unter Vertrag stehen und deshalb von Jahr zu Jahr wechseln können. Der *Blanc de Blancs Fiole* stammt aus einer kleinen Chardonnay-Parzelle in Ville-sur-Arce auf 234 Metern Höhe mit Lehm über Kimmeridge-Kalk – ein Terroir, das dem Wein seine ausgeprägte Mineralität und Spannung verleiht. Nach der Handlese 2023 vergor der Grundwein spontan und reifte 15 Monate im Holzfass. Nach der Flaschengärung wurde der Champagner im September 2025 ohne Dosage degorgiert. Die Produktion ist äußerst klein und möglicherweise einmalig.

**Farbe**
Zitronengelb mit feiner, lebendiger Perlage

**Nase**
Intensiv und vielschichtig mit Aromen von Amalfi-Zitrone, Lemon Curd, Aprikose und Birne. Dazu gesellen sich Brioche, geröstetes Getreide sowie feine Gewürznoten von Anis, Kümmel und Fenchelsaat. Eine dezente Rauchigkeit und salzig-jodige Anklänge verleihen zusätzliche Tiefe.

**Gaumen**
Klar, präzise und charaktervoll verbindet der *Fiole* reife Frucht mit kreidiger Mineralität und feiner Cremigkeit. Die kühle Kalkprägung sorgt für Frische, Spannung und einen salzig-jodigen Nachhall, während der reife Jahrgang dem *Brut Nature* eine dezente Extraktsüße verleiht. Eigenständig, terroirgeprägt und außergewöhnlich lang.