Louise Brison

A l'Aube de la Côte des Bar, Brut Nature

, 375 ml

France,

9920385022

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gebratener Knurrhahn mit Safran-Fregola, Salzzitrone und Mönchsbart (Fisch)

Frische Favabohnen mit Pecorino, Minze und Zitronenzesten (vegetarisch)

Rochenflügel mit brauner Butter, Kapernblättern und jungen Mandeln (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.06.2026

Information zum Wein
Der Champagner ist eine Assemblage aus jeweils 50 % Pinot Noir und Chardonnay des Jahrgangs 2016. Die Weinberge von Champagne Louise Brison liegen auf rund 320 Metern Seehöhe und sind geprägt von Kimmeridge-Kalk und Mergel mit einer Auflage aus Tonerde – ähnlich wie im benachbarten Chablis. Der Grundwein wurde im Barrique vergoren, die Assemblage im Edelstahl zusammengeführt und im Juni Juli 2023 gefüllt. Degorgiert wurde Brut Nature im Oktober 2025.
Farbe
Goldgelb mit leicht kupferfarbenem Einschlag und lebendiger Perlage

Nase
Der *2022er À L'Aube de la Côte des Bar* bietet den typischen Charakter des Weinguts, der sich durch feine Oxidationsnoten und Frische definiert. Er erinnert an eine Mischung aus Zitronensaft und -zesten, frisches Kernobst, etwas Grafit und Gestein. Zudem findet sich der kupferfarbene Einschlag der Farbe auch im Duft wieder, wie ein Hauch von mürben Äpfeln, zerstoßenem Stein, Austernschalen und ein wenig Jod. Darüber liegt eine leichte Reduktion.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Champagner rund, frisch und intensiv. Der Wein zeigt nicht nur in der Farbe und im Duft Reife, sondern auch am Gaumen. In der Säurestruktur und Mineralität ist das ein frischer, junger Wein mit einem lebendigen, aber feinen Mousseux. Überhaupt findet sich im *2022er À L'Aube de la Côte des Bar* eine gelungene Balance aus der reifen Frucht von roten Kelleräpfeln, reifem Steinobst, mürbem Kernobst und Kräutern, sowie einer kalkigen Mineralität, einem ganz feinen Gerbstoff und Salzigkeit. Das ist eine klare Handschrift.