

 **Tarlant**

Coteaux Champenois Blanc *"Pierre de Bellevue" Oeuilly*

 , 750 ml

 France,

 9920310081



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Gegrillter Kabeljau auf Räucheraal-Sauce mit Dill-Kartoffelpüree

Sauerteig-Ziegenkäse-Tarte mit Lauch und Walnusskruste

Coq au Vin Blanc und Kräuterkruste & Wurzelgemüse

Tasting review

by Marian Henß on 19.08.2025

Info:

Die Reben wachsen in einer für Epernay und Umgebung typischen, aber sehr seltenen Formation: aus einer frühen Phase des Eozäns ist diese Unterschicht voller Fossilien und Sedimente. Die Reben sind dort nach Osten bzw. Nordosten exponiert, also eine deutliche kühle Ausrichtung.

Dieser Stillwein aus der Champagne basiert auf Pinot Meunier aus einer Selektion massale aus dem Jahre 1947. Am 27. August 2020 wurde die Charge gelesen und spontan in Eichenfässern vergoren. Es folgten 15 Monate auf der Feinhefe. Keine Schönung, keine Filtration. Ein Purist, der im Dezember 2021 bereits abgefüllt wurde, aber nun mit Reife in den Verkauf startet.

Es gab ganze 280 Flaschen dieser Rarität.

Farbe:

Sanftes Lachsrosé mit leuchtenden Elementen

Nase:

Sanftes Lachsrosé, durchzogen von einer lebhaften Zitronen- und Kalknote. Die Nase eröffnet klar und elegant mit einem Mix aus rotfruchtiger Fülle – weiße und rote Johannisbeere, Waldhimbeere, Sauerkirsche, Berberitze und Hagebutte –, die in würzig-krautige Noten übergehen. Fein verwoben sind auch Lavendel, Oregano und Salbei, flankiert von mandeliger Frische und grüner Walnuss. Ein Hauch von Sauerteig, Brotkruste und zartem Salzgebäck sorgt für Tiefe. Ergänzend zeigen sich rotfruchtige Facetten: Mübe- und Reifeapfel, Anklänge an Apfel-Tarte Tatin. Das Bukett wirkt insgesamt eher karg als üppig – vielmehr mineralisch, steinig, mit reiner Kreide-Eleganz.

Gaumen:

Am Gaumen konsequent: straff, präzise und mineralisch pur. Die Salz-Kalk-Struktur bestimmt das Profil – getragen von frischer, aber moderater Säure, die das „Zahngefühl“ besonders knackig macht. Die rote Frucht tritt eher leise auf, ergänzt durch getrocknete Kräuter, grüne Walnüsse und einen zart marzipanigen Ausklang. Ein charaktvoller Wein mit feiner, nachhaltiger Fruchtprägung und beeindruckender Mineralität.

Ein puristischer Coteaux Champenois, der sich zwischen Frucht, Kräuterwürze und mineralischer Klarheit bewegt. Elegant, karg, rassig – ein exzellentes Beispiel für den terroirbetonten Stil aus der Champagne, ohne die übliche Schaumwein-Rhetorik.