## Clandestin

# *AUSTRAL, Brut Nature*

**, 750 ml**

**France,**

**9920217052**

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Entenbrust mit Kirschjus und gebratenem Radicchio (Geflügel)

Gebratene Kräuterseitlinge mit Polenta und Salbei (vegetarisch)

Thunfisch Tataki mit Sesam und Yuzu (Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.07.2026

**Informationen zum Wein**
Champagne Clandestin entstand aus der Zusammenarbeit von Benoît Doussot mit biologisch arbeitenden Winzern der Côte des Bar, deren Trauben zuvor überwiegend an Genossenschaften gingen. Gemeinsam mit den Bodenkundlern Claude und Lydia Bourguignon wurden die Parzellen nach ihrer Geologie untersucht und separat vinifiziert. Der reinsortige Pinot Noir *Les Semblables – Austral* stammt von südexponierten, kalkreichen Parzellen bei Buxières-sur-Arce. Nach der Ganztraubenpressung vergor der Grundwein spontan und reifte 15 Monate in gebrauchten Holzfässern. Der *Brut Nature* des Jahrgangs 2023 wurde im September 2025 ohne Dosage degorgiert.

**Farbe**
Blasses Lachsrosa im Stil eines Œil de Perdrix mit feiner, anhaltender Perlage

**Nase**
Noch jugendlich und von feiner Reduktion geprägt. Dahinter öffnen sich Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und Brombeeren, begleitet von Grapefruit, Zitronenzeste und kühlem Kalkstein. Zarte Anklänge von Blüten, Brotteig und Bienenwachs verleihen dem Bouquet zusätzliche Komplexität.

**Gaumen**
Präzise, geradlinig und mit ausgeprägter Spannung. Die feine Frucht roter Beeren bleibt stets zurückhaltend und wird von Zitrusnoten, Kräutern sowie einer markanten kalkigen Mineralität getragen. Die lebendige Säure, die feine Perlage und ein salziger Nachhall verleihen diesem Brut Nature große Frische und Charakter.