Vazart-Coquart & Fils

82/16 Extra Brut, Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru

750 ml

France,

9920404028

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Seebarschfilet mit Vanille und gebratenen Steinpilzen (Fisch)

Warme Entenleber mit Zimt und Trauben (Geflügel)

Paris-Brest, Dessert aus Brandteig und Praliné (Empfehlung des Winzers) (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.04.2025

Die Familie Vazart betreibt bereits seit 1785 Weinbau in Chouilly. Die ersten eigenen Weine wurden allerdings erst im Jahr 1950 von Louis und Jacques Vazart gefüllt. Seit 1995 wird das Weingut von Jean-Pierre Vazart geführt, der bereits ein Jahr später dem Club Trésor de Champagne, einer der ersten Vereinigungen von unabhängigen Winzern der Champagne, beigetreten ist. Das Weingut verfügt über 11 Hektar, die sich komplett in Chouilly befinden. Jean-Pierre pflegt den Ausbau im Edelstahl – inklusive malolaktischer Gärung. Die Reserve-Weine stammen im Wesentlichen aus einer Solera, die 1982 begonnen wurde und aus der mittlerweile ein eigener Champagner entsteht. Die Non-Vintage-Champagner zeigen die typische Stilistik des Ortes. Sie sind ideale Apéritif-Champagner mit viel Frucht, Frische, Eleganz und Harmonie. Die Jahrgangs-Champagner sind voller, kraftvoller und mineralischer mit viel Substanz.

Farbe
helles Goldgelb mit feiner Perlage

Nase
Der *82/16* ist ein eleganter und feiner Champagner, der gleichzeitig – obwohl ja der älteste Teil der Solera bei der Füllung schon 36 Jahre alt war – frisch und äußerst lebendig wirkt. Der *Blanc de Blancs* bietet Noten von Vanillekipferln und Früchtebrot, Mandelcrème, Lindenblüten sowie ein wenig Lemoncurd und Yuzu.

Gaumen
Auch am Gaumen wirkt der Wein mit dem hohen Réserve-Anteil beeindruckend frisch, sorgt aber auch für reife Frucht- und Autolyse-Noten. Es ist ein Champagner mit Finesse, Seidigkeit und Charme, runden Steinobstnoten, roten Beeren und zitrischen und zestigen Noten sowie einen angenehmen Säuredruck, der perfekt mit dem eleganten Mousseux harmoniert. Auch im Finale findet man neben der Frucht wieder einen Hauch Vanille, aber auch ein wenig Mokka und leicht angeröstete Nüsse. Ein feiner Wein!