Tarlant

Cuvée Louis, Brut Nature Millésime

, 750 ml

France,

9920310074

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Tartelette mit Pfifferlingen, Steinpilzen, Nelkenschwindligen und Vin Jaune (vegetarisch)

Gnocchetti sardi mit Mönchsbart, Zitrone und Carabinero (Meeresfrüchte)

Hechtklöße mit Champagner-Krebs-Sauce (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 28.05.2025

Informationen vom Weingut:
CUVÉE LOUIS TARLANT 1996 × 2024
MARNE RIVER, MY DARLING RIVER
1996 est venu tordre toutes les idées reçues qui associent à chaque millésime leurs lots de contrariétés, le millésime s'affirme comme touché par la grâce. On se souvient encore du vent du nord qui a permis de balayer les risques de gel puis de protéger les vignes des maladies au printemps, tout comme à l'approche des vendanges où il a permis de sécher et assainir les grappes après les épisodes pluvieux des quelques jours précédents. Avec une maturité des raisins qui est montée en intensité à un rythme régulier combinée à une acidité largement supérieure à la moyenne, ce millésime 1996 s'est rapidement affirmé de l'étoffe des millésimes mythiques. Il n'a cessé de le démontrer depuis lors.
En bas du coteau du village d'Œuilly, avec un sous- sol de craie et l' influence d'une rivière froide, cette petite parcelle est l'expression la plus pure du terroir d'Œuilly. Plantée il y a 5 générations par Louis Tarlant à une époque où les pépiniéristes n'existaient guère, les ceps sont toujours vaillants et résistants aux dérèglements climatiques et chaque génération Tarlant après Louis a œuvré avec son sens de l'excellence viticole, du détail pérenne et du travail acharné pour exprimer un équilibre naturel et le goût de terroirs uniques. À contre-courant de notre époque de l'instantané, nous avons décidé de le dégorger comme l'expression d'un champagne parcellaire de 2024, après 28 ans d'élevage car ce brillant cru introspectif du lieu-dit Les Crayons d'Œuilly le mérite ! Nous sommes partisans du minimalisme, il va de soi que l'expression est Brut Nature.
TERROIR
LIEU-DIT "Les Crayons" SOUS-SOL Craie pure du Campanien
VILLAGE Œuilly, Vallée de la Marne
PENTE 12%avecuneexpositiond'EstàOuest, sculptéepar larivière Marne
ALTITUDE 90 mètres
ÂGE DE LA VIGNE Sélection massale plantée de 1946 au 1948 par Louis, Georges et Germaine et Geo Tarlant
CULTURE DE LA VIGNE Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie.Taille douce Chablis et Cordon de Royat méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle CÉPAGES 50% Pinot Noir & 50% Chardonnay
VIN
VENDANGES 1 & 4 Octobre 1996
VINIFICATION TRADITIONNELLE Pressurage doux par gravité. Pre[1]mière fermentation spontanée et 8 mois sur lies de vendanges en fûts de chêne bourguignons. Sans malolactique provoquée. Pas de filtration ni de clarification
MISE EN BOUTEILLE Printemps 1997
DÉGORGEMENT 26 ans et 1 mois d'élevage sur lies en bouteille.
DOSAGE 0 g/L Brut Nature
Zum Wein
Die *»Cuvée Louis Tarlant«* ist eine Komposition aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Noir vom Weinberg Les Crayons Der Weinberg liegt in Œuilly auf 90 Metern an der Marne und ist mit 12 % nach Ost-West geneigt. Wie der Name schon sagt, ist es ein von Kreide geprägtes Terroir. Die ersten Reben wurde noch von Urgroßvater Louis Tarlant gepflanzt, die meisten Reben aber als selection massale zwischen 1946 und 1948 von Louis, Georges, Germaine und Geo Tarlant.

Der Wein wurde 1996 erzeugt, also noch von den Eltern der Geschwister. Mélanie und Benoît haben sich dazu entschieden, diesen großen Jahrgang so lange im Keller zu behalten, bis er ihnen perfekt gereift erschien. Der Grundwein gärte spontan in burgundischen Eichenfässern. Auf eine malolaktische Gärung wird bei Tarlant grundsätzlich verzichtet. Der Ausbau erfolgte ebenfalls im Holzfass. Nach der Füllung im Frühjahr 1997 reifte der Wein bis zum *Dégorgement* am 5. Juni 2023 über 26 Jahre hinweg in den Kellern des Weinguts. Die *Dosage* liegt bei null Gramm.

Farbe

Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen und feinem Mousseux

Nase
Sollte man das Glück haben, die 1996er *Cuvée Louis Tarlant* ins Glas zu bekommen, dann öffnet sich diese mit einer fast irritierenden Frische. Dieser Champagner soll knapp 30 Jahre alt sein? Never ever … Dass er eine gewisse Reife in sich trägt, merkt allerdings schon. Da finden sich Noten von Orangenteig und leicht gerösteten Nüssen, gleichzeitig jedoch ein frischer zitrischer und zestiger Duft, etwas Jod und eine frische Meeresbrise, dann weiße und auch rote Beeren, aber auch Softaprikosen und reife gelbe Äpfel. Es ist ein Wechselspiel zwischen Jugend und Reife, die betörend wirkt, weil sie wie aus einem Guss erscheint.

Gaumen
Dieser „eine Guss", diese vollkommen wirkende Balance aus Noblesse und jugendlichem Ungestüm, aus Finesse und Kraft ist absolut mitreißend. Hier hat man wieder die Zesten, die Zitronenkerne, das Salzige, dort das Kandierte, die Patisserie und die Anklänge von Bienenwachs. Hier wirkt die Säure so frisch wie am ersten Tag (wobei die Säure damals so krass gewesen sein soll, dass nach der Probe der Vins Claires selbst bei einem gestandenen Champagne-Winzer das Zahnfleisch rebelliert hat), dort zeigt sich eine cremige Eleganz. Hier hat man vor allem zu Beginn die typischen Attribute eines gelbtönigen Chardonnays, dort dann vor allem mit zunehmender Wärme auch immer mehr Pinot-Charakter mit roten Tönungen. All das fügt sich am Gaumen zusammen wie ein Puzzle und bildet schnell eine Einheit. Wenn man nur noch einen letzten Schluck im Glas hat, offenbart sich schließlich die Reife des Champagners mit feinen Nuancen von Walnüssen, Zimt und einem Anklang von bestem Fino. Diese Cuvée dürfte schon immer herausragend gewesen, mit dem Alter aber immer noch besser geworden ist sein und hat konsequenter Weise erst das Licht der Welt erblickt, als die Tarlants das Gefühl hatten, das jetzt alles passt und die Cuvée das Zeug hat, zur Legende zu werden.