Jestin

Jestin, Extra Brut

2010, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920600101

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Seezunge mit Krabbenbisque und Morcheln (Fisch)

Bresse-Poularde mit Trüffel und Sauce Albufera (Geflügel)

Alter Comté (36 Monate) mit gerösteten Walnüssen (Käse)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

Information zum Wein

Der *Champagne Hervé Jestin 2010* ist eine Autoren-Cuvée, die die Philosophie von Hervé Jestin, einem der Wegbereiter des biodynamischen Weinbaus in der Champagne, exemplarisch widerspiegelt. Für den fünften Jahrgang seines 2006 gegründeten Hauses vereint Jestin 25 % Meunier von Georges Laval in Cumières, 50 % Chardonnay von David Léclapart in Trépail und 25 % Pinot Noir von Benoît Lahaye in Bouzy. Der Grundwein reifte zehn Monate in Allier-Eichenfässern, bevor der Champagner rund 15 Jahre auf der Hefe verbrachte. Das lange Hefelager verleiht ihm außergewöhnliche Tiefe und Komplexität.

Farbe

Kupferfarben mit goldenen Reflexen und einer feinen, anhaltenden Perlage

Nase

Dies ist ein hochkomplexer Champagner von großer Eleganz. Feinste Brotkruste, geröstetes Brioche und Haselnüsse verbinden sich mit goldenem Apfel, reifer Birne und kandierter Zitrone. Salzzitrone, mürbes Kernobst und eine bewusst eingesetzte oxidative Prägung verleihen zusätzliche Tiefe, während feine Gewürznoten das vielschichtige Aromenspiel abrunden.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der 2010er Jahrgang kraftvoll und zugleich von großer Präzision. Die beeindruckende Dichte wird von einer lebendigen Säure und feiner Mineralität getragen, sodass der Champagner trotz seiner Fülle niemals schwer wirkt. Das erst kürzlich erfolgte Degorgement verleiht ihm derzeit noch eine leichte Unruhe, doch mit etwas Luft – und erst recht mit weiterer Flaschenreife – findet er zu beeindruckender Harmonie. Der Nachhall ist außergewöhnlich lang und von großer Noblesse. Ein Champagner mit eindrucksvollem Reifepotenzial.