Louise Brison

A l'Aube de la Côte des Bar, Brut Nature

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920385023

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratene Jakobsmuscheln mit in Orangensaft geschmortem Chicorée und Wintertrüffel (Meeresfrüchte)

Zander-Tempura mit grünem Curry, Kaffirlimette und Thai-Basilikum (Fisch)

Steinpilz-Risotto mit Haselnuss, Petersilie und gereiftem Comté (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.09.2026

Information zum Wein
Der *L'Aube de la Côte des Bar Brut Nature 2020* ist eine jahrgangsreine Assemblage aus jeweils 50 % Pinot Noir und Chardonnay. Die Weinberge von Champagne Louise Brison liegen auf rund 320 Metern Höhe und sind von Kimmeridge-Kalk und Mergel mit einer Auflage aus Ton geprägt – geologisch durchaus mit dem benachbarten Chablis verwandt. Die Grundweine wurden im Barrique vergoren, anschließend im Edelstahl zur Cuvée zusammengeführt und im Juli 2022 zur zweiten Gärung gefüllt. Das Dégorgement erfolgte im März 2026 ohne Dosage. So verbindet der Champagner die Reife des Jahrgangs mit der kühlen, salzigen Prägung seiner Höhenlagen.

Farbe
Goldgelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen und lebendiger Perlage

Nase
Der 2020er *L'Aube de la Côte des Bar* öffnet sich elegant und komplex mit einer Mischung aus Zitrusfrüchten, hellem Kern- und Steinobst und einer ausgeprägt steinigen Mineralität. Zitrone, Grapefruit und Salzzitrone zeigen sich mal saftig, mal herb und zestig. Dazu kommen weißer Pfirsich, mürber Apfel und getrocknete Blüten sowie Haselnuss und Lindenblütentee. Mit Luft treten zerstoßener Kalkstein, Austernschale und ein Hauch Jod deutlicher hervor. Trotz seiner Reife wirkt der Champagner im Duft kühl und präzise.

Gaumen
Am Gaumen zeigt sich *der L'Aube de la Côte des Bar* druckvoll, vollmundig und zugleich sehr lebendig. Roter Kellerapfel, Weinbergpfirsich, mürbes Kernobst und reife rote Beeren verbinden sich mit Zitronenschale, Johannisbeere und einer feinen Kräuterwürze. Die Frucht zeigt bereits eine angenehme Reife, während Säure, Mineralität und das lebendige Mousseux für jugendliche Spannung sorgen. Bitterorangenabrieb und eine ausgeprägte Salzigkeit straffen die fleischige Textur und führen in ein langes, mineralisch geprägtes Finale. Ein charaktervoller *Brut Nature* zwischen Reife und Frische, Fülle und klarer Kontur, der sich ausdrücklich als Essensbegleiter empfiehlt und zugleich weiteres Reifepotenzial besitzt.