Louise Brison

Rosé de la Côte des Bar, Brut Nature

2019, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920385024

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Entenbrust mit Blutorange, Radicchio und rosa Pfeffer (Geflügel)

Gebratener Thunfisch mit Sesam, rotem Chicorée und Ponzu (Fisch)

Rote Bete aus der Glut mit geräuchertem Ricotta, Sauerkirsche und Buchweizen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.09.2026

Informationen zum Wein
Der *Rosé de la Côte des Bar Brut Nature 2020* ist ein reinsortiger Pinot Noir des Jahrgangs 2020. 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 – eine Geologie, die jener des benachbarten Chablis ähnelt. Der Rosé wurde im Saignée-Verfahren erzeugt und der Grundwein im Barrique vergoren. Anschließend wurde der Wein im Edelstahl zusammengeführt und zur zweiten Gärung auf die Flasche gezogen. Das Dégorgement erfolgte im Februar 2025 ohne Dosage.

Farbe
Intensives, mattes Erdbeerrot mit feiner Perlage

Nase
Der *Rosé de la Côte des Bar 2020* präsentiert sich farblich wie aromatisch intensiv. Grapefruit und Blutorangenzeste treffen auf rote Johannisbeere, Preiselbeere, Granatapfel, Berberitze und getrocknete Kirsche. Dazu kommen Ingwer, etwas Waldboden und Unterholz sowie Kalk und eine herbwürzige, an Amaro erinnernde Note. Mit Luft zeigen sich Anklänge von Manzanilla, gerösteter Mandel und Mandelgebäck sowie ein Hauch Patisserie. Das wirkt reif und komplex, gleichzeitig aber frisch und herb genug, um der üppigeren roten Frucht einen klaren Rahmen zu geben.

Gaumen
Am Gaumen überrascht der Rosé zunächst mit deutlich mehr Finesse, als Farbe und Duft erwarten lassen. Natürlich besitzt der *Saignée* Struktur und Substanz, doch der Gerbstoff bleibt feiner und geschliffener als bei vielen anderen Champagnern dieses Typs. Confierte rote Früchte, Preiselbeere und roter Cidre-Apfel verbinden sich mit Grapefruit, Blutorange und einer herben Amaro-Würze. Die Textur ist stoffig und sinnlich, wird aber von einer Säure mit viel Zug und einer feinen Perlage belebt. Kreidige Mineralität und eine markante Salzigkeit verleihen zusätzliche Spannung und führen in ein langes, herb-fruchtiges Finale mit feiner Extraktsüße und Cremigkeit. Ein kraftvoller Rosé mit Eleganz, der sich ausdrücklich als Essensbegleiter versteht.