Tarlant

L'Étincelante, Brut Nature

2002, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920310035

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Steinbutt mit Beurre Blanc, Mandeln und geröstetem Blumenkohl

(Fisch)

Kalbsfilet aus dem Rohr, Kräuterjus, karamellisierte Möhren und Pommes Dauphine

(Fleisch)

Weißkohl au dem Ofen mit Parmesan, Sauce Hollandaise und Butter-Semmelbröseln

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.09.2021

Informationen vom Weingut:
L'ÉTINCELANTE
× 2 0 0 2 V i n t a g e ×
TERROIR
× LIEUX-DITS "L'Enclume", "Les Bouleaux", "La Perchape" in Œuilly, "Mocque Tonneau", "Monts Martin" and "Haut du Four à Chaux" in Celles-lès-Condé.
× SUBSOILS Flintstone in "L'Enclume", chalk in "Les Bouleaux" and "La Perchape", limestone in "Mocque Tonneau", "Monts Martin" and "Haut du Four à Chaux".
× VILLAGES Œuilly and Celles-lès-Condé, Vallée de la Marne.
× FARMING Minimum soil disturbance, shallow plowing under the row and natural grass cover in s between the rows, Herbotherapy treatments, Poussard pruning, Green manure or organic fertilisers.
× VINTAGE CLIMATE A mild spring with low rainfall continue into a perfect warm summer. Superb concentration of the grapes due to the presence of the sun during harvest. It is the first magical vintage of our generation.
× VARIETIES 57% Chardonnay, 29% Pinot Noir, 14% Meunier
W I N E
× HARVEST 19 to 29 September 2002
× TRADITIONAL VINIFICATION Slow press by gravity, spontaneous fermentation and 10 months on he lees in burgundian oak-barrel. Parcel by parcel. No malolactic fermentation. No fining
× BOTTLING 22 July 2003
× DISGORGING 1 years 9 ageing lees in bottle, disgorged on 27 june 2022
× DOSAGE 0 g/L Brut Nature
× PRODUCTION 5000 bottles

Info:

Die Assemblage besteht aus 57% Chardonnay, 29% Pinot Noir sowie 14% Pinot Meunier. Nach der lese 2002 fand die erste Gärung der Grundweine in Holzbottichen statt. Eine malolaktische Gärung wurde dabei nicht erzwungen. Im Juli 2003 wurde der Wein auf die Flasche gezogen. Das Degorgement erfolgte am 27.9.2018 und die Dosage dieses Brut Nature ist sinngemäß bei 0g/l.

Farbe:

Funkelndes Zitronengelb, sehr feine Perlage und cremiges Mousseux

Nase:

Wow! Die fünfzehn Jahre auf der Hefe bis zum Degorgement im September 2018 sorgen für ein Monument an Wein. Sein Ausdruck an Charakter, Herkunft, Identität sowie großer Eleganz ist einmalig. Die Nase offenbart geröstete Haselnüsse und Mandeln. Das enorm lange Hefelager verbreitet ein absolutes Wohlgefühl allein durch den Geruch. Gelbe und grüne Äpfel in allen Facetten. Mit Butter bestrichene Brioche. Mandelgebäck und Mürbeteig. In Gedanken schweift man total ab. Zitronen-Tarte mit gebrannter Meringue. Und immer steht hinter den unzähligen Aromen und Nuancen eine Wand aus purer Kreide und Filigranität. Den ersten Schluck kann man kaum abwarten.

Gaumen:

Schon im Antrunk gibt er richtig Gas. Eine tolle Kombination aus Reife, Hefeautolyse und Mineralität. Das Mousseux gestaltet die ersten Augenblicke in cremiger und opulenter Manier.

Kaum ist der Schmelz am Höhepunkt angekommen, setzt seine balancierte Säure ein und sorgt für eine Gratwanderung. Die Säure harmoniert genial mit der sagenhaften Mineralität.

Zitronen- und Apfelaromen sorgen für den Frische-Kick. Nicht zu verleugnen ist die Reife des Weines. Aber absolut in Würde gereift und in diesem Konstrukt genau die richtige Dosis.

Das Mundgefühl ist elegant und zart. Der Nachhall haftet sich unendlich am Gaumen an. Sensationell guter Wein.