

Jeunaux-Robin

Les Grands Nots Brut Nature

 2010, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380530

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Kalbsleber mit frischen, mit gewürzten und
eingelegten Äpfeln und Majoran**
(Fleisch)

**Rosa Bianca Melanzani mit »Mieze Schindler«,
Mairübchen und Senfaromen nach Heinz Reitbauer**
(Gemüse & Vegetarisch)

Wiesenkräuter-Hirtenkäse Ravioli mit Trüffeln
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.06.2023

Information zum Wein

Der *Les Grands Nots* ist ein Champagner aus den Têtes de Cuvée von je einem Drittel Meunier, Pinot Noir und Chardonnay von den komplexen kreidigen, kalkigen und lehmigen Böden der Côte de Sézanne. Die Rebstöcke sind über 50 Jahre alt. Die spontan vergorenen Säfte wurden jeweils für zehn Monate in burgundischen *Pièces* aus Mehrfachbelegung ausgebaut. Sie sind normalerweise rund zehn Jahre alt. Der Jahrgang ist 2010. Das *Dégorgement* erfolgte im Juli 2022 mit null Gramm Dosage. Es wurden 1.432 Flaschen erzeugt.

Farbe

helles Goldgelb mit feiner Perlage

Nase

Der *Les Grands Nots* ist ein von Beginn an komplexer Champagner, bei dem man den Ausbau des Grundweines im Holz vor allem zu Beginn sehr gut im Duft erahnen kann. Der wird zunächst von eher exotischen Noten bestimmt. Es findet sich eine reife Nase von Ananas und Mango, viel Agrumen, etwas reifer Birne, kandiertem Ingwer und Steinobst. Die Frucht wird begleitet von dezentem Holz und von Vanille, Blätterteig und einer feinen Oxidation sowie von etwas Wachs und Honig.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Champagner geschmacklich reif und gereift mit viel mürber Frucht, einer Menge reifer Zitrusfrüchte und etwas kandierter Zitronenschale. Dazu kommen auch hier Noten von Vanille, Blätterteig und Brioche. Der Wein kleidet den Gaumen wunderbar aus und sorgt für eine angenehme Fülle und Präsenz. Fast unerwartet schießt im nächsten Moment die frische drängende und lebendige Säure ein, verwirbelt die reifen Fruchtkomponenten und verbindet sich mit ihnen. Erst jetzt wird einem die Kraft und die Vitalität dieses 13 Jahre alten Champagners in voller Bandbreite klar. Dafür aber bleibt eine Erkenntnis lange dem Gaumen verhaftet; denn der *Les Grands Nots* verebbt nur langsam, und hinterlässt Spuren von Salzkaramell, Jod, Apfel und Zitruschalen.