Jeaunaux-Robin

Les Grands Nots Brut Nature

2010, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380530

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rote Bete aus dem Ofen mit Ziegenkäse und gesalzenen Haselnüssen

Steinbutt mit Beurre Noisette und Chircorée

Lammrücken mit jungem Gemüse und Kräuter-Jus

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 26.03.2026

Die kleine, familiengeführte Domaine mit rund 6 Hektar liegt in Talus-Saint-Prix im Vallée du Petit Morin zwischen der Côte des Blancs und der Côte de Sézanne. Die Böden sind geprägt von Kalk, Lehm und einem ungewöhnlich hohen Anteil an Silex /Feuerstein. Gegründet in den 1960er-Jahren wird der Betrieb heute in dritter Generation geführt von Cyril Jeaunaux und Clémence Robin. Die Bewirtschaftung erfolgt biologisch, teils biodynamisch mit dezidiertem Fokus auf der Arbeit in den Weingärten mit durchschnittlich 35 Jahre alten Reben. Die Weinberge liegen auf Hängen oberhalb des Petit Morin, mit starkem Spätfrostrisiko, daher dominiert Meunier, ergänzt durch Pinot Noir und Chardonnay.
Die Vinifikation erfolgt konsequent handwerklich: Pressung auf traditioneller Coquard-Presse, spontane Vergärung in Edelstahl, Emaille oder gebrauchten Burgunderfässern. Teilweise Verzicht auf Malo zur Erhöhung der Spannung, der Ausbau erfolgt meist über zwei bis sieben Jahre auf der Hefe, gefüllt wird mit sehr niedriger Dosage.

Info zum Wein:
Der Champagner aus dem Jahrgang 2010 ist eine Assemblage aus gleichen Teilen Meunier, Pinot Noir und Chardonnay, die je nach Parzelle jährlich leicht angepasst wird. Die Trauben stammen aus ausgewählten Lagen im Vallée du Petit Morin von kalk- und silexhaltigen Böden. Handgelesen, traditionelle Pressung, vollständige spontane Vergärung in gebrauchten Barriques, teils ohne malolaktische Gärung zum Erhalt der Frische. Langes Hefelager von rund 12 Jahren, Dégorgement 2022, anschließend weitere Flaschenreife.

Farbe:
Brillantes, strahlendes Strohgelb mit kleinteiliger Perlage.

Nase:
Der 2010 Les Grands Nots Millésime Brut Nature von Jeannaux-Robin brilliert in der Nase mit kandierte Zitronenschale und dichter zitrischer Frucht, die die Familie der Agrumen durch dekliniert. Hinzu kommen Noten nach gedörrtem Kernobst wie Apfelringe oder Kletzen aka gedörrte Birne und gedörrte Quitten. Etwas gerösteter Toast ist hauchdünn mit Süßrahmbutter bestrichen und mit Meersalz Flakes und gerösteten Haselnusssplittern garniert. Animierend schwereloser Charakter mit hellem Naturell.

Mund:

Mit enormem Zug fließt er mit beeindruckender Präzision über den Gaumen: Eine hochfeine, reife Säure spannt den Bogen über die dichte, extraktreiche Frucht, die die Aromen der Nase spiegelt. Trotz seiner Reife und des langen Hefelagers wirkt der Wein gartenschlank und geradlinig, mit vibrierender Energie und einem rasanten, einpeitschendem Tempo. Mit beinahe olympischem Drive erzeugt er eine vibrierende Spannung, die ihn in den salzig geprägten, orchestralen Nachhall begleitet. Hochenergetischer Wein mit Rallye-Streifen.