Tarlant

La Vigne d'Or, Brut Nature, Blanc de Meuniers

2006, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920310059

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Weinbergschnecken in Kräutersahne mit Kerbel und Estragon (Geflügel)

Kurz gebratene Kalbskoteletts mit Gemüse in Sahnesauce (Kalb)

Lebkuchen-Zimt-Parfait (Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.10.2025

Informationen zum Wein

Der *Vigne d'Or* ist ein reinsortiger Meunier-Champagner aus der Einzellage „Pierre de Bellevue". Der Weinberg hat eine Neigung von 15 % mit Nord-Ost-Ausrichtung auf einer Höhe von 125 Metern in Œuilly. Geprägt ist er von kalkhaltigem Lehm. Die Reben wurden im Jahr 1947 von Germaine und Georges Tarlant gepflanzt.

Weininfo vom Weingut selbst:

La Vigne d'Or × Blanc de Meuniers ×

TERROIR

× LIEU-DIT "Pierre de Bellevue"

× SUBSOIL Sparnacien (limestone and clay) from the Ypresian

× VILLAGE Œuilly, Vallée de la Marne

× SLOPE 15% with a East / North-East exposition, over the Marne river.

× ALTITUDE 125 meters

× VINE AGE Massale selection planted from 1947 by Germaine and Georges Tarlant.

× FARMING Minimum soil disturbance, shallow plowing under the rows and natural grass cover in

between the rows. Herbotherapy treatments. Poussard pruning. Green manure or organic fertilisers.

× VINTAGE CLIMATE Nice flowering of the vine with a sunny spring, cool summer, hot September.

× VARIETY 100% Meunier WINE

× HARVEST 21 September 2006

× TRADITIONAL VINIFICATION Slow press by gravity, spontaneous fermentation and 7 months on the lees in burgundian oak-barrel. No malolactic fermentation. Withoutfining..

× BOTTLING 4 May 2007

× DISGORGING 16 years and one month ageing on lees in bottle, disgorged on 5 June 202

× DOSAGE 0 g/L Brut Nature

× PRODUCTION 1300 bottles

Farbe

goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen, üppige, aber feine Perlage

Nase

Was für ein balancierter, klassischer, purer und einladender Duft! Im Tarlant La Vigne d'Or mischt sich Apfel-Zimt-Kuchen mit Zitronenbaisers und reifem Steinobst auf der Basis von Brioche, gerösteten Mandeln und etwas Toffee.

Gaumen

Üppig und lebhaft, elegant und voller Finesse ist dieser Brut Nature. Hier findet sich alles hervorragend zusammen. Es ist ein reifer Stil mit Anklängen an Karamell und Toffee, gleichzeitig aber hat der Champagner eine lebendige und ausgesprochen frische Säure.