

 **Jeunaux-Robin**

"Éclats" Édition Speciale
Extra Brut, 2020 & 2021

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380533

 Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Belon Austern mit klassischer Garnitur

(Meeresfrüchte)

Wildkräutersalat mit Eismeergarnelen

(Meeresfrüchte)

Gebeiztes Felchen mit Crème Fraîche-Crostini und

Kräuter-Vinaigrette

(Fisch)



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.04.2024

Info:

Der Éclats Edition Speciale basiert auf 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir sowie 10% Chardonnay. Das Durchschnittsalter der Reben beläuft sich auf 45 Jahre. Diese Abfüllung setzt sich aus jeweils 50% 2020 und 2021 zusammen und wurden im Oktober 2023 bei 3,5g/l Dosage degorgiert.

Die Reben stehen auf einem Gemisch aus Lehm und Kalk sowie dem dort typischen harten Mühlenstein und etwas Feuerstein.

Der Ausbau erfolgte zu $\frac{3}{4}$ im Stahltank sowie $\frac{1}{4}$ in mindestens 5 Jahre gebrauchten Holzfässern. Ein biologischer Säureabbau wurde nicht angestrebt.

Farbe:

Strahlendes Strohgelb mit deutlichen goldenen Akzenten

Nase:

Die Nase vermittelt direkt Kühle, Frische und reichlich erdige Komponenten. Zitronenabrieb, Orangenzeste sowie frisch geschnittene grüne Birne und Granny Smith strömen erfrischend aus dem Glas. Dazu gesellen sich etwas Butterscotch und getoastete Brioche. Viel deutlicher sind aber seine etherischen und balsamischen Seiten zu erkennen.

Zitronenthymian, Melisse und Salbei duften herrlich gut. Weißer Pfeffer sowie etwas Fenchelsaat vertiefen dieses Gedankenspiel.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck beweist er seine Klasse und alles, was man von einem zeitgemäßen Extra Brut erwarten darf. Nicht zu viel Frucht, reichlich kreative, mineralische Akzente und viel Frische. Die Kohlensäure ist prägend, aber nicht aufdringlich. Sein mineralischer Film umgarnt den Gaumen herrlich. Feine Bitterstoffe bauen dies zusätzlich auf und sorgen somit immer wieder für Akzente. Die Frucht ist hier deutlich ungeordnet, dafür der Trinkfluss umso höher.