Louise Brison

A l'Aube de la Côte des Bar, Brut Nature

2021, 375 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920385014

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Käsegebäck
- Gratinierte Austern mit Estragon-Kumquat
- Gefüllte Hühnerflügel mit Garnelen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.01.2025

Louise Brisons Weinbibliothek bietet den Luxus gereifter Champagner, die erst auf den Markt kommen, wenn sie genussreif sind. Diese sogenannten „Champagnes de Légende“ reifen unter optimalen Bedingungen im eigenen Keller. Eine breite Auswahl von Jahrgängen zwischen 1997 und 2010 ist verfügbar: Blanc de Blancs (100 % Chardonnay) und Blends (Chardonnay und Pinot Noir).
Der 2021 À l’Aube de la Côte des Bar ist eine Assemblage aus 50 % Pinot Noir und 50 % Chardonnay. Die Trauben wachsen auf Kimmeridge-Kalk- und Mergelböden mit einer Tonauflage, die sie dem benachbarten Chablis näherbringt. Die Grundweine vergären im Barrique und werden anschließend im Edelstahl zusammengeführt. Degorgiert wurde im März 2024 mit 2,7 g Dosage.
Farbe:
Sattes Strohgelb mit apricotfarbenen Reflexen und steter Perlage.

Nase:
Die Nase wird von salzigem Gebäck und gerösteten Nüssen dominiert: Haselnüsse, Salzmandeln und gebutterter Toast. Dezente zitrische Noten von Mandarinenöl und reifer Cedro-Zitrone untermalen die maritimen Eindrücke.

Mund:
Lebhaftes Mousseux und rote Früchte wie Himbeeren und Preiselbeeren vermischen sich mit Kumquat und Orangenmarmelade auf Buttertoast. Die lebhafte Säure und salzige Austernnoten verleihen ihm Präzision und Intensität. Ein Champagner mit mittlerer Intensität der große Freude bereitet.