

 **Louise Brison**

# *Chardonnay de la Côte des Bar, Brut Nature*

 2015, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920385005

 Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Gebratene Kaisergranatschwänze mit ersten**

**Spargelstangen in Zitrusvinaigrette**

(Fisch)

**Jakobsmuscheln und Gambas in Tempura mit**

**Topinambur und Kaffernlimetten**

(Meeresfrüchte)

**Fischterrine**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.07.2023

## Information zum Wein

Der Champagner ist 100 % Chardonnay aus dem Jahrgang 2015. Die Weinberge von Champagne Louise Brison liegen auf rund 320 Metern Seehöhe und sind geprägt von Kimmeridge-Kalk und Mergel mit einer Auflage aus Tonerde – ähnlich wie im benachbarten Chablis. Die Grundweine wurden im Barrique vergoren, die Assemblage im Edelstahl zusammengeführt und im Juni 2016 auf die Flasche gezogen. Degorgiert wurde mit null Gramm Dosage im Frühjahr 2023.

## Farbe

helles Strohgelb mit lebendiger Perlage

## Nase

Mit dem *2015er Chardonnay de la Côte des Bar* präsentiert Delphine Brulez, die Enkelin von Louise Brison, das Flaggschiff des Hauses. Es ist ein in bemerkenswerter Weise kompromissloser, klarer und absolut präziser Chardonnay-Champagner vom Kimmerdige-Kalk, der schon im Duft wie ein Chablis-Cru mit Perlage wirkt. Da finden sich Noten von Salzzitronen und gelben wie auch grünen Zitronen mit Zesten. Dann kommen zerstoßene Austernschalen und Kalksteine mit ins Spiel, zudem Trockenkräuter, grüne Apfelschalen und etwas Selleriegrün.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *2015er Chardonnay de la Côte des Bar* kühl und klar, druckvoll und absolut präzise. Er ist so etwas wie der Inbegriff eines Chardonnay-Champagners mittlerer Reife, der nicht etwa auf Autolysenoten setzt, sondern auf den Ausdruck von Gestein. Der Kimmerdige-Kalk zeigt sich hier mit seiner vitalen Säure quasi eins zu eins umgesetzt. Das Ergebnis ist ein Champagner voller hellgelber und grüner Noten von Agrumen, Jod und Gestein mit einer faszinierend feinen Perlage und viel Zug bis ins lange Finale.