



L'émergente, Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920341106

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Estragon-Butter und Zitronenzeste.

Quinoa-Salat mit gegrilltem Fenchel, Mango und Petersilienöl.

Bresse-Poularde in heller Jus, begleitet von Wurzelgemüse und frischem Majoran

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.08.2025

Info:

Diese Cuvée besteht aus 77% Pinot Meunier und 23% Chardonnay.

Die Reben wachsen im Vallee de la Marne auf Ton und Kalk-haltigen Böden sowie Silex.

Der Ausbau des Grundweins findet in großen und kleinen Eichenfässern statt.

Die Dosage ist bei 3g/l eingestellt und 11% Reserve-Weine finden Einzug.

Der Extra Brut wurde am 20. März 2025 degorgiert.

Farbe:

Zartes Lachsrosé mit hellen Reflexen, optisch eher ein intensives Gelb als ein klassischer Rosé.

Nase:

Tiefgründig und vielschichtig, im Wechselspiel zwischen Frucht und Kräutern. Exotische Noten von Kaki, grüner Mango, gegrillter Ananas und reifer Mirabelle verbinden sich mit markanten Kräuteraromen: Majoran, Estragon, Salbei, Petersilie und Zitronenmelisse. Unterlegt von mineralischen Eindrücken – kalter Rauch, Kreide, Feuerstein – sowie einem feinen Anklang von Mürbeteig. Zarte Johannisbeeraromen- weiß und rot - ergänzen die Komplexität. Insgesamt frisch, elegant und Terroir-geprägt, mit einer klaren Handschrift des Marne-Tals.

Gaumen:

Kompakt, dicht und straff, getragen von einem fast gerbstoffbetonten, phänolischen Grundgerüst. Wenig ausgeprägte Frucht, dafür mineralisch geprägt, mit moderater, gut eingebundener Säure. Kraftvoll, aber gleichmäßig verteilt am Gaumen, mit haptisch animierender Struktur. Der Wein wirkt zugleich fordernd und großzügig, vielseitig einsetzbar, dabei immer mit einer feinen, besonderen Eigenart. Im Nachhall gelbe Fruchtklänge, begleitet von den charakteristischen Kräutern und einer präzisen, fein dosierten Mineralität.