Drappier

Trop m'en faut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920384004

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Rosa confierte Perlhuhnbrust mit Safran-Risotto und Zitronen-Abrieb (Geflügel)

Gebratener Fenchel mit Orangenschale, Mandeln & grüner Harissa (vegetarisch)

Gelbschwanz-Kingfish-Tartar mit Gurke, Wasabi und Yuzu (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Informationen zum Wein
Ein sortenreiner Fromenteau (Pinot Gris) aus der Parcelle de Tuchots, die biologisch bewirtschaftet wird. 50% des Champagners stammen aus der Lese 2017, 50% aus der Lese 2018. Nach dem mechanischen Pressen der Cuvée wurde der Wein teils im Holz, teils im Edelstahl ausgebaut. Die Tirage erfolgte im April 2019. Das Datum des Dégorgements wurde auf dem Flaschenboden eingraviert. Es wurde keine Dosage vorgenommen.
Farbe
Mittleres Gelb, lebhaftes Mousseux

Nase
Der Fromenteau-Champagner, eine absolute Seltenheit, erinnert in seinem Ausdruck an Äpfel, Mirabellen und Zitrusfrüchte, die sich mit etwas Fenchelgrün und Sellerie, Nüssen, Brot, Apfelschale und Austernschale mischen. Was sollte man hier anderes erwarten als eine ungewöhnliche Nase?

Geschmack
Am Gaumen wirkt der "Trop m'en faut!" viel frischer und druckvoller, als erwartet. Es ist ein Wein mit Spannung, aber ohne Strenge. Vielmehr wirkt der praktisch sulfitfreie Champagner offen und großherzig, würzig, salzig und lebendig, dazu mundwässernd, verspielt in der Säure und rund in der Textur mit mürben und frischen Kernobstanklängen, etwas Zeste, etwas Ananas und einem seidig saftigen Finale.