

 **Jérôme Blin**

# *Colette Rosé, non dosé*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920341021

 Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %

## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Entenbrust mit eingelegten Kirschen und Shiso-Rotkohl  
(Geflügel)

Kalbsbeuscherl mit Piment d'Espelette (Kalb)

Sabayon mit schwarzen Früchten (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

## Information zum Wein

100 % Meunier des Jahrgangs 2022 aus den Parzellen la Champagne (für den Weißwein) und la Sablonnière (für den Rotwein) mit kalkhaltigem Lehm und Schluff. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 35 Jahre. 78 % des Weines wurden weiß gekeltert, 22% als Rotwein im Holz ausgebaut. Keine Filtration, keine Schönung, natürliche malolaktische Gärung. Die Tirage erfolgte im März 2023, das Dégorgement im April 2024. 1.921 Flaschen, non dosé.

## Farbe

Leuchtendes Rubinrot, leicht transparent, zunächst stark aufschäumend, dann ruhige Perlage

## Nase

Colette ist ein sehr markanter Rosé-Champagner. Das zeigt nicht nur die Farbe, sondern auch der Duft. Er erinnert an Schwarzkirschen, Brombeeren, Blaubeeren und einen Hauch Cassis, an Feigen, Vanille und Eichenholz mit ein wenig Austernschale und Grafit.

## Gaumen

Ich kann mich nicht daran erinnern, je einen Champagner mit so deutlicher Holznote im Glas gehabt zu haben. Erstaunlicherweise funktioniert das sehr gut. Der Rosé, der eher aussieht wie ein Claret, zeigt viel rote und dunkle Frucht, saftige und fleischige Süß- und Sauerkirschen, Beeren, eine zarte Würze von Zimt, wiederum Vanille und eben das Holz, das aber sehr gut eingebunden ist. Der Wein wirkt bei aller Substanz frisch und leichtgängig, lebendig und druckvoll mit lebendiger Perlage und einem feinen Gerbstoffgrip.