Jeaunaux-Robin

"Éclats" Édition Speciale, Degorgement Tardif, Extra Brut L20/21



750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380556

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebackener Sellerie aus dem Ofen mit Haselnuss und brauner Butter

Gebratener Zander mit Zitronen-Beurre-blanc

Kalbsbries mit leichter Jus und jungem Wurzelgemüse

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 26.03.2026

Die kleine, familiengeführte Domaine mit rund 6 Hektar liegt in Talus-Saint-Prix im Vallée du Petit Morin zwischen der Côte des Blancs und der Côte de Sézanne. Die Böden sind geprägt von Kalk, Lehm und einem ungewöhnlich hohen Anteil an Silex /Feuerstein. Gegründet in den 1960er-Jahren wird der Betrieb heute in dritter Generation geführt von Cyril Jeaunaux und Clémence Robin. Die Bewirtschaftung erfolgt biologisch, teils biodynamisch mit dezidiertem Fokus auf der Arbeit in den Weingärten mit durchschnittlich 35 Jahre alten Reben. Die Weinberge liegen auf Hängen oberhalb des Petit Morin, mit starkem Spätfrostrisiko, daher dominiert Meunier, ergänzt durch Pinot Noir und Chardonnay.
Die Vinifikation erfolgt konsequent handwerklich: Pressung auf traditioneller Coquard-Presse, spontane Vergärung in Edelstahl, Emaille oder gebrauchten Burgunderfässern. Teilweise Verzicht auf Malo zur Erhöhung der Spannung, der Ausbau erfolgt meist über zwei bis sieben Jahre auf der Hefe, gefüllt wird mit sehr niedriger Dosage.

Info zum Wein:

Die Assemblage aus 60 % Meunier, 30 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay stammt aus den Jahrgängen 2021 und 2022 und verzichtet komplett auf Reserveweine. Die Trauben stammen aus Parzellen im Vallée du Petit Morin von kalk- und silexgeprägten Böden in Flussnähe, die für die charakteristische salin-mineralische Prägung verantwortlich sind. Handlese, schonende Pressung auf der Coquard-Presse, spontane Vergärung. Ausbau zu 80% im Edelstahl, um Spannung und Frische zu erhalten, die anderen 20 % werden in gebrauchten Burgunderpièces ausgebaut. Der Edelstahl-Teil verzichtet auf die malolaktische Gärung, um die vibrierende Säurestruktur zu bewahren. Gefüllt wurde mit schlanken 3 Gramm.

Farbe:

Helles Gelb, strahlend und klar mit feiner Perlage.

Nase:

In der Nase eröffnet der Éclats Édition Spéciale, Dégorgement Tardif Extra Brut von Jeannaux-Robin mit nussigen und leicht gerösteten Anklängen, dazu kommen zurückhaltend zitrische Noten, die Schale eines angeschnittenen roten Apfels nebst etwas erstklassiger Orangenmarmelade auf gebuttertem, blond gebackenem fluffigem Hefezopf.

Mund:

Im Antrunk umarmt einen das feingliedrig und engmaschige Mousseux, getragen vom lebendigen, weit gespannten Säurebogen. Die zart zitrische Frucht wirkt aromatisch impulsgebend und baut am Gaumen eine salzige Spannung mit rasantem mineralischem Zug auf. Die nussigen und leicht röstigen Noten der Nase spiegeln sich am Gaumen und begleiten ihn ins präzise und saline Finish.