



Jérôme Blin

La Varoce, Extra Brut



2022, 750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920341028



Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Entenkonfit mit Apfel, Kartoffelpüree und Majoran (Geflügel)

Kalbsfrikassee mit Morcheln und Estragon (Kalb)

Mirabellen-Tarte mit Mandeln und Crème fraîche (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.08.2026

Informationen zum Wein

La Varoce ist eine Assemblage aus 60 % Meunier, 30 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir von rund 35 Jahre alten Reben auf kalkmergeligen und tonigen Böden. Die Basis bildet der Jahrgang 2022, ergänzt durch Reserveweine. Vinifiziert wurde im Edelstahl, die Tirage erfolgte im März 2023. Nach fast drei Jahren Hefelager wurde der Champagner im Januar 2026 mit einer Dosage im Extra-Brut-Bereich degorgiert. Die Cuvée verbindet die saftige Frucht des Meuniers mit der Frische des Chardonnays und der Struktur des Pinot Noirs.

Farbe

blasses Gold mit lebendiger Perlage

Nase

La Varoce öffnet sich lebendig und ausgesprochen einladend. Himbeere und halbgetrocknete Sauerkirsche verbinden sich mit grünem Apfel, Zitrone und Akazienblüten. Dazu kommen cremige und Gebäckartige Noten sowie Mandeln, Pistazien und weitere Nüsse. Ein Hauch Garrigue, Grafit und zerstoßenes Gestein setzt einen herbwürzigen Kontrapunkt zur charmanten Frucht. Ein vielschichtiger, aber nicht schwerer Duft, bei dem Frucht, Hefereife und mineralische Würze harmonisch ineinandergreifen.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich der charmante Eindruck nahtlos fort. Himbeere und Kirsche treffen auf Birne, Quitte und eine feine zitrische Frische. Die lebendige, feinperlige Kohlensäure verleiht dem Champagner Zug, während eine seidige Cremigkeit für Rundung sorgt. Die Dosage ist gut eingebunden und unterstreicht die Frucht, ohne die trockene, geschliffene Struktur zu überdecken. Zum Finale hin wird *La Varoce* zunehmend straffer und mineralischer. Ein ausgewogener, sinnlicher und unkompliziert zugänglicher Einstiegschampagner mit schöner Balance aus Frucht, Schmelz und Frische.