

## Vazart-Coquart & Fils

# *Brut Réserve, 2020+Res. Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru*

 375 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920404018

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 3 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Auswahl von geräuchertem Fisch mit Aal, Heilbutt,

**Buttermakrele**

(Fisch)

Milder Chinesischer Hot Pot mit Krabben, Garnelen

**und Tintenfisch**

(Meeresfrüchte)

**Pannfisch mit Bratkartoffeln**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.08.2023

## Informationen zum Wein

Der *Vazart-Coquart Brut Réserve Blanc de Blancs Grand Cru* stammt aus einem Grand-Cru-Weinberg von elf Hektar in Chouilly. Das Alter der Chardonnay-Reben dort beträgt im Durchschnitt 43 Jahre. Die Reben wurzeln tief in Belemniten-Kreide. Das Weingut befand sich in Umstellung auf nachhaltigen und ökologischen Weinbau. Die erste zertifizierte Bio-Lese erfolgte 2020. Für diese Cuvée wurden 52 % der Lese aus 2020, sowie 48 % aus einer Réserve perpétuelle genutzt, die 1982 begonnen wurde und von der jedes Jahr 40 % entnommen und wieder aufgefüllt werden. Der Grundwein wurde in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und durchlief eine malolaktische Gärung. Gefüllt wurde der Wein im Mai 2021, dégorgiert wurde der Champagner im Januar 2023 exklusiv für *Vinaturel* mit einer Dosage von 5 Gramm.

## Farbe

mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage

## Nase

Der *Brut Réserve Blanc de Blancs Grand Cru* lässt vom ersten Moment an keinen Zweifel, dass es sich hier um einen Blanc de Blancs von der Côte de Blancs handelt. Er bietet all das Frische und Kreidige, was typisch ist und zudem schon die feinen Autolyse-Noten, die für gereiften Chardonnay-Champagner ebenfalls typisch sind. Die *Réserve perpétuelle* macht's möglich. Es duftet nach Zitronen, Lemoncurd und ein wenig nach Mandarine. Dazu kommen zerstoßener Stein und Kräuter und vor allem leicht warmer Blätterteig. Darüber liegt eine leicht jodige Note.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Non-Vintage* elegant und kraftvoll zugleich. Die Perlage ist feiner als bei seinem Vorgänger und wertet den *Brut Réserve* deutlich auf. Die Balance aus feiner Süße von 5 Gramm Dosage und herben und steinigen Element passt hier hervorragend. Der *Champagner* wirkt saftig mit zitrischen Noten, Stein- und Kernobst. Dazu kommt wieder etwas Patisserie, in diesem Fall Mandelbiskuit und etwas weißer Nougat. Das ist ein kompletter, finessenreicher und zudem sehr trinkfreudiger *Blanc de Blancs*.