Pertois-Lebrun

Derrière le Mont Aigu N°16, Chouilly Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

2016, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920220022

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Aiguillette de St. Pierre mit einer Chaource-Créme und Haselnussöl (Fisch)

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Fleur de Sel und Granny-Smith-Apfelschaum (Meeresfrüchte)

Wolfsbarschfilet mit Muscheln in Kokosmilch (Meeresfrüchte, Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.04.2026

Information zum Wein
100 % Chardonnay aus Chouilly aus dem Jahrgang 2016. Die zweite Parzellen-Cuvée der Kollektion *Les Fidèles*, aus der Lage Derrière le Mont Aigu. Grand-Cru-Parzelle von 59,30 Ar, die 1955 von Großvater Paul Pertois angelegt wurde. Eine reine Südlage mit 70 Jahre alten Reben.
Es wurden beim Pressen ausschließlich die Cuvées (erste Pressungen) genutzt. Danach erfolgte die alkoholische Gärung bei 17 °C, die malolaktische Gärung, die Reifung auf der Feinhefe über zehn Monate im Tank (62 %) und in Eichenfässern (38 %) mit natürlicher Klärung ohne Schönung oder Filtration. Abfüllung von 1.625 Flaschen im Juli 2017, Dégorgement im Juli 2025 mit 3 g/L Dosage.
Farbe
intensives Strohgelb mit feinem Mousseux

Nase
Dieser Champagner öffnet sich mit reifen, delikaten und eleganten Noten. Er erinnert dabei an Lemon Curd, reife gelbe Pflaumen, süße Mandeln und Butterkeks. Darüber liegen Anklänge von Austernschalen, weißen Blüten und Zitronenschalen.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Champagner lebhaft mit Spiel und gelungener Spannung. Ein so komplexer wie beschwingter Grand Cru mit *pureté*, getragen von Salinität und Mineralität: Agil, druckvoll, reif und saftig, mundwässernd und lang.