Barrat-Masson

Les Volies, Brut Nature

2017, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920320028

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Leicht geräucherte Makrele mit Pistazien-Pesto

(Fisch)

Salat mit Fenchel, Hummer und angerösteten Trauben

(Meeresfrüchte)

Schweinebauch mit Fenchel-Blutorangensalat

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.12.2021

Information zum Wein:

Der Chardonnay dieser Cuvée stammt von Kreideböden (80 %) mit Lehmauflage, der Pinot Noir von lehmigeren Böden mit Kalk- und Kreideunterlage. Der Ertrag lag bei 60 hl/ha. Die Weinreben sind rund 40 Jahre alt und wurden 2012 nach ECOCERT zertifiziert. Für den Grundwein wurde 100 % der Cœur de Cuvée genutzt. Nach dem natürlichen Absetzen wurde der Saft zu 100 % in Demi-Muids von 600 Litern vergoren und neun Monate dort ausgebaut. Für den Champagner wurden 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Noir genutzt. Rund 75 % stammen aus 2018 und 25 % aus 2017. Auf der Flasche reifte der Wein für 36 Monate. Es gab keine Dosage. Der Champagner wurde von Hand degorgiert.

Farbe:

helles Goldgelb mit entspannter Perlage

Nase:

Wie das Etikett schon andeutet, handelt es sich hier um einen Champagner, dessen Grundwein komplett im Holz ausgebaut wurde. Das Holz sollte natürlich nicht dominieren, aber präsent sein. So ist es auch beim *Les Volies*, dessen Frucht von Aprikosen, Pfirsichen, gelben Äpfeln und reifen Cedrat-Zitronen von ein wenig Holz, Nüssen und Marzipan gerahmt wird.

Gaumen:

Am Gaumen sorgen die Frucht wie auch der Ausbau und das 36-monatige Hefelager für Eleganz, Finesse und Komplexität. Der*Les Volies* ist ein tiefer und kraftvoller Champagner, der gerade erst am Anfang seiner Entwicklung steht. Er verbindet auch am Gaumen vor allem Steinobst mit zitrisch frischen Noten und Marzipan, leicht gerösteten Nüssen und einem Holz, das sich nie in den Vordergrund mogelt und trotzdem als Komponente des Gesamtwerks präsent ist. Das wirkt jetzt schon stimmig, aber man sollte verfolgen, wie sich dieser Champagner weiterentwickelt.