Régis Poissinet

Cuvée Irizée Chardonnay, Extra Brut

2017, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920341104

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Meeresfrüchte Étagère

(Meeresfrüchte)

Gebratene Jakobsmuscheln und Schweinebauch mit Kumquat-Chutney

(Fleisch, Meeresfrüchte)

Gratinierter Ziegenkäse auf Radieschen-Carpaccio, Rucola und Orangensenf

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.06.2023

Information zum Wein

Dieser *Champagner* stammt aus Weinbergen an der Schwelle vom Marne-Tal zur Montagne de Reims. Die Lagen in Cuchery, Baslieux-lès-Fismes, Leuvrigny, Troissy und Mareuil-le-Port sind geprägt von kalkhaltigen Lehm- und Schwemmlandböden. Die Cuvée besteht zu 100 % aus Chardonnay des Jahrgangs 2017. Der Wein wurde zu 100 % in Eiche ausgebaut. Die insgesamt 1212 Flaschen wurden von Hand gerüttelt und mit einer Dosage von 2,3 Gramm als Extra Brut am 5. Juli 2022 degorgiert.

Farbe

Zitronengelb, feines Mousseux

Nase

Im Duft verbindet die *Cuvée Irizée* auf eine beeindruckend gelungene und feine Art und Weise sehr frische Noten mit feinster Gesteinswürze sowie einem Hauch Nougat, ferner findet sich Blätterteig mit Zesten von Kumquats und Grapefruits. Hinzu kommen ein Klecks Lemoncurd, etwas kandierter Ingwer und sogar ein Scheibchen Birne und Quitte, das ganz kurz in brauner Butter geschwenkt wurde.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die 2017er Cuvée charmanter als ihr Vorgängerjahrgang, der mit unendlichem Druck und elektrisierender Mineralität ausgestattet war. Druck und Mineralität sind hier gleichfalls in vorzüglicher Weise herausgearbeitet. Doch man findet hier neben all den frischen und irisierenden Momenten eine Spur mehr Holz, mehr Nougat und mehr Süße, auch wenn der *Champagner* mit 2,3 Gramm ja sehr maßvoll dosiert ist. Hier hat jetzt schon jede Komponente ihren Platz zu einem schlichtweg hervorragenden*Blanc de Blancs* gefunden!