## Vazart-Coquart & Fils

# *82/16 Extra Brut, Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru*

**750 ml**

**Frankreich, Champagne**

**Champagner**

**9920404028**

**Chardonnay**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Seebarschfilet mit Vanille und gebratenen Steinpilzen (Fisch)

Warme Entenleber mit Zimt und Trauben (Geflügel)

Paris-Brest, Dessert aus Brandteig und Praliné (Empfehlung des Winzers) (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

**Informationen zum Wein**
Der *Vazart-Coquart »82/16« Blanc de Blancs Grand Cru* stammt aus Grand-Cru-Lagen in Chouilly. Das Alter der Chardonnay-Reben dort beträgt im Durchschnitt 45 Jahre. Die Reben wurzeln tief in Belemnit-Kreide. Das Weingut befand sich in Umstellung auf nachhaltigen und ökologischen Weinbau. Die erste zertifizierte Bio-Lese erfolgte 2020. Dieser *Champagner* stammt ausschließlich aus der *Réserve perpétuelle*, also aus einer Solera, die 1982 begonnen wurde, von der jedes Jahr 40 % genutzt und wieder aufgefüllt werden. Die letzte Auffüllung erfolgte 2016, als der Grundwein für diesen *Champagner* entnommen wurde – daher *»82/16«.* Der Grundwein wurde in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und durchlief eine malolaktische Gärung. Gefüllt wurden die Flaschen im Mai 2018. Degorgiert wurde der Champagner im Juli 2022 mit 0 Gramm Dosage. Es wurden 1.690 Flaschen erzeugt.

**Farbe**
helles Goldgelb mit feiner Perlage

**Nase**
Der *82/16* ist ein eleganter und feiner Champagner, der gleichzeitig – obwohl ja der älteste Teil der Solera bei der Füllung schon 36 Jahre alt war – frisch und äußerst lebendig wirkt. Der *Blanc de Blancs* bietet Noten von Vanillekipferln und Früchtebrot, Mandelcrème, Lindenblüten sowie ein wenig Lemoncurd und Yuzu.

**Gaumen**
Auch am Gaumen wirkt der Wein mit dem hohen Réserve-Anteil beeindruckend frisch, sorgt aber auch für reife Frucht- und Autolyse-Noten. Es ist ein Champagner mit Finesse, Seidigkeit und Charme, runden Steinobstnoten, roten Beeren und zitrischen und zestigen Noten sowie einen angenehmen Säuredruck, der perfekt mit dem eleganten Mousseux harmoniert. Auch im Finale findet man neben der Frucht wieder einen Hauch Vanille, aber auch ein wenig Mokka und leicht angeröstete Nüsse. Ein feiner Wein!