

 **Louise Brison**

Chardonnay de la Côte des Bar, Brut Nature

 2018, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920385017

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Saint-Pierre mit Petersilie in Beurre Blanc und cremigem

Kohlrabi

Tatar von der Jakobsmuschel mit Limettenöl, Gurkenperlen und

frischer Minze

Poularde „sous-vide“ mit jungem Lauch, Mandelcreme und

Zitronengrasjus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.09.2025

Info:

Dieser Mémoire de la Côte de Bar ist ein reiner Chardonnay aus dem Jahrgang 2018.

Die Weinberge stehen auf 320 Höhenmetern und wachsen auf dem Kimmeridge-Kalk, den man aus Chablis sehr gut kennt. Also ein absolutes Paradies für Chardonnay.

Vergärung und Ausbau erfolgen im Barrique-Fass. Abgefüllt wurde im Juni 2019 und das Degorgement erfolgte im Februar 2025 bei 0g/l Dosage.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit hellen Reflexen, feinperliges Mousseux von hoher Intensität, kleine bis mittlere Bläschen, die sich lange im Glas halten.

Nase:

Frisch und intensiv, geprägt von gelber und grüner Frucht: Mirabelle, saftiger Pfirsich, Williamsbirne, gelbe wie rote Äpfel, dazu exotischere Anklänge von Kaki, gelber Pflaume und einem Hauch unreifer Mango. Zitrusfrische durch Bergamotte und Limettenabrieb wird elegant ergänzt durch Kräuter wie Zitronenmelisse, Minze und Zitronengras – alle frisch und lebendig, von klarer Vitalität getragen. Mit Luft entfalten sich subtile, rauchige Facetten: gegrillte Ananas, ein Hauch kalter Rauch, flankiert von der puristischen, kalkig-steinigen Signatur des Kimmeridge-Bodens. Auffällig wenig Hefe- oder Briocheelemente, viel mehr ein betont klarer, frischer und eleganter Ausdruck, der die Rebsorte in ihrer reinsten Form zeigt.

Gaumen:

Sehr filigran, spitz zulaufend und von einer fast schwerelosen Eleganz getragen. Die Fruchtaromen der Nase setzen sich mit Präzision fort, jedoch ohne Fülle oder Schmelz – stattdessen zeigt er enorme Länge, fein ziselierte Säure und eine kühle, steinige Textur, die den gesamten Mundraum auskleidet. Das Mousseux bleibt subtil und zurückhaltend, sodass die Mineralität und Klarheit im Vordergrund stehen. Der Wein wirkt straff, sehnig und wenig, stets mehr auf Präzision als auf Opulenz bedacht. Im

Nachhall kehren die gelb-grünen Fruchtnoten wieder, ergänzt um einen zarten Mandelton und eine feine Marzipan-Nuance, die subtil Tiefe geben, ohne die Frische zu überlagern. Alles bleibt transparent, kühl und von einer reinigenden Mineralität getragen.