Clandestin

BORÉAL, Brut Nature

2022, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920217038

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Fenchel mit Blutorangen und Piment d'Espelette

Hummer in Zitrusbutter mit Salicorn

Perlhuhnbrust mit Zitronenthymian & Haselnussbutter

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 20.02.2025

Clandestin ist das Gemeinschaftsprojekt von Bertrand Gautherot (Vouette & Sorbée) und dem jungen Burgunder Benoit Dousset, mit dem Ziel, einen einzigartigen Terroir-Champagner aus der Aube an der Côte des Bars zu schaffen. Die Trauben stammen ausschließlich aus biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen, die denselben hohen Standards wie Vouette & Sorbée folgen. Mindestens 20 Jahre alte Reben und eine einheitliche Sonneneinstrahlung sind Voraussetzung. Nur reife, einwandfreie Trauben werden verarbeitet – eine Dosage ist daher überflüssig.

Im Keller wird auf Pumpen verzichtet, mit Naturhefen vergoren und jede Parzelle separat vinifiziert. Die Weine lagern in neutralen Eichenfässern (300–500 l) und werden nach 15 Monaten ohne Filtration und Dosage abgefüllt. Der BORÉAL besteht zu 100 % aus Pinot Noir, gewachsen in drei Parzellen mit ähnlichen Böden aus Lehm und Kalkstein mit rein nördlicher Ausrichtung. Spontan vergoren und für zehn Monate im Holz ausgebaut, wurde er nach 15 Monaten Hefelager im September 2024 degorgiert.

Farbe:

Strohgelb mit zarten Apricot-Reflexen und persistenter Perlage.

Nase:

Die Nase oszilliert zwischen moderater Autolyse und zart zitrischen Noten. Sauerteig-Brotrinde, gesalzene Haselnüsse, grüne Mandeln und warmer Zopf sind unterlegt von Zitruszesten, die an Cedro, Orangeat und rotfruchtig herbe Preiselbeeren erinnern. Dazu kommen distinktiv saline Noten, die einen unmittelbar ans Meer versetzen – sechs Austern inklusive.

Mund:

Im Antrunk ist der 2022 BORÉAL von Champagne Clandestin unmittelbar präsent mit seiner satten, saftigen Frucht, die aus der vollen Reife des 22er-Jahrgangs resultiert. Leicht rotfruchtige Noten, eine cremige Textur mit kleinperligem Mousseux und vielschichtigem Naturell skizzieren ihn großzügig im Antrunk. Im Nachhall zeigt er sich reduzierter, beinahe puristisch – seine reife Frucht trifft auf eine präzise, packende Mineralik. Ein markanter Champagner, der karge Strenge mit Offenherzigkeit verbindet und gleichzeitig fordernd wie einladend wirkt.