de Bichery

La Source, Brut Nature

2022, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920216050

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tarama vom Schellfisch mit Fenchelblüten (Fisch)

Steinbutt-Bäckchen mit Verbeneschaum (Fisch)

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Olivenöl und Fleur de Sel (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.01.2026

Information zum Wein

La Source ist eine Assemblage aus rund 50 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay und 10 % Meunier aus dem Jahrgang 2022, der aber nicht deklariert ist. 60 % des

Grundweins wurde im Edelstahl vergoren, 40 % in gebrauchten Barriques. Der weitere Ausbau erfolgte dann komplett in gebrauchten Eichenholzfässern aus dem Burgund.

Der Champagner wurde Februar 2025 mit 0 Gramm Dosage degorgiert. Es wird, wenn überhaupt, nur minimal geschwefelt, nicht geschönt, nicht stabilisiert, nicht filtriert.

Farbe
Leuchtendes Strohgelb, feine und gleichzeitig lebhafte Perlage

Nase
Dieser *Brut Nature* ist ein helltöniger Champagner mit Anklängen von Zitronen, Grapefruits und Zitrusschalen sowie einer leicht volatilen Note, die schnell verfliegt. Dazu kommen Anklänge von Äpfeln und Birnen, roten Beeren, etwas Gestein und kandiertem Ingwer.

Gaumen
Am Gaumen bietet *La Source* eine gelungene Verbindung zwischen purer, zunächst fast karg wirkenden Spannung, zitrischer Frische und klarer Säure, sowie einer geschmeidigen, weinigen Textur. Ein dynamischer, leicht verständlicher, balancierter und im Finale langer, leicht salziger Champagner, bei dem auch am Gaumen die hellfruchtigen Noten überwiegen.