Louise Brison

Chardonnay de la Côte des Bar, Brut Nature

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920385025

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillter Kaisergranat mit Mandel, Grapefruit und Estragon (Meeresfrüchte)

Kalbsbries mit Artischocke, Noisette und Zitronenthymian (Kalb)

Topinambur aus dem Ofen mit brauner Butter, Buchweizen und gereiftem Comté (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.09.2026

Information zum Wein
Der *Chardonnay de la Côte des Bar Brut Nature 2020* ist ein reinsortiger Chardonnay des Jahrgangs 2020. Die Weinberge von Champagne Louise Brison liegen auf rund 320 Metern Höhe und sind von Kimmeridge-Kalk und Mergel mit einer Lehmauflage geprägt – eine Geologie, die an das benachbarte Chablis erinnert. Die Grundweine wurden in Barriques vergoren, anschließend im Edelstahl zusammengeführt und im Juli 2021 zur zweiten Gärung auf die Flasche gezogen. Das Dégorgement erfolgte im April 2025 ohne Dosage.

Farbe
mittleres Strohgelb mit lebhafter, feiner Perlage

Nase
Der *Chardonnay de la Côte des Bar 2020* setzt die Tradition eines bemerkenswert kompromisslosen, klaren und präzisen Chardonnay-Champagners fort. Delphine Brulez, die Enkelin von Louise Brison, erzeugt hier einen Stil, der sich deutlich vom Chardonnay der Côte des Blancs unterscheidet. Reife Zitrone, Lemon Curd und kandierte Grapefruitschale verbinden sich mit feinster Patisserie, Noisette und einem Hauch von Oxidation. Dazu kommen gemahlene Austernschalen, getrocknete Kräuter, etwas Jod und zerstoßener Stein. Der Champagner wirkt gleichzeitig gereift und frisch, mürbe und präzise, mit einer eleganten nussig-zitrischen Würze.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der *Chardonnay de la Côte des Bar* weinig und voll, dabei aber ausgesprochen präzise und klar. Die Textur verbindet Seidigkeit mit Kreidigkeit und einem feinen phenolischen Grip. Reife und mürbe gelbe Frucht trifft auf Zitrone, Grapefruitzeste und eine leicht oxidative, an einen Hauch Fino erinnernde Würze. Hinzu kommen Jod, getrocknete Kräuter und eine intensive steinige Mineralität. Die vitale Säure und das feine Mousseux halten die reifere Aromatik unter Spannung und verleihen dem Champagner bemerkenswerten Druck. Ein Chardonnay, der weniger über vordergründige Frucht als über Textur, Würze und Mineralität funktioniert und lange salzig-kreidig ausklingt.