

 **Vazart-Coquart & Fils**

*Spécial Club Extra Brut,  
Blanc de Blancs Chouilly  
Grand Cru*

 2014, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920404016

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 3 g/l

# Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Feine Bandnudeln mit Petersilienwurzelsauce und**

**Steinpilzen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Olivenöl und**

**Zitrone**

(Meeresfrüchte)

**Blätterteigkassette, gefüllt mit Kalbsbries**

(Fleisch)



# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.01.2022

Info zum Champagner:

Chouilly ist ein Mosaik von Mikro-Terroirs. 100 % Chardonnay, abgefüllt im März 2015. Der Champagner reifte im Keller unter Kork und wurde à la volée, also von Hand, im November 2021 mit drei Gramm degorgiert. „Spécial Club“ ist eine Sonderfüllung für die Winzer-Vereinigung Club Trésors de Champagne, die 1971 gegründet wurde und die älteste in der Champagne ist.

Farbe/Aussehen:

Helles, zartes Gelb mit grünen Reflexen/sehr feine Perlage.

Nase:

Der 2014er Special Club Blanc de Blancs Extra Brut zeigt animierende Fruchtnoten wie Birne, Quitte, Mandarine und Sternfrucht. Eingefasst ist diese fruchtige Aromatik in kalkige Mineralität, zitrische Anklänge und Ingwer. Ein Hauch Mandeln und subtile Noten von Brioche zeigen sich. Alle Aromen sind aufs feinste ineinander verwoben und strahlen bereits im Duft die elegante Stilistik dieses Champagners der Extraklasse aus.

Gaumen:

Die elegante und feine Stilistik setzt sich mit subtiler Perlage am Gaumen fort. Er rinnt mit feiner heller Frucht über die Zunge und hinterlässt eine salzige Spur, die den Appetit anregt und beflügelt. Ein wirklich nobler und überaus inspirierender Champagner, der aufgrund seiner Finesse Gerichte liebt, die sich nicht in den Vordergrund drängen.