

Vazart-Coquart & Fils

TC Extra Brut, Blanc de Blancs Chouilly Grand Cru

 2016, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920404010

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12.00,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 8.6 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kurz angebratener Steinbutt mit Safran-Beurre-

blanc

(Fisch)

Tataki von Kalbfleisch mit sautierten Austernpilzen

(Fleisch)

Blanquette de veau mit Morchelrahm

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.05.2021

Die Familie Vazart betreibt bereits seit 1785 Weinbau in Chouilly. Die ersten eigenen Weine wurden allerdings erst im Jahr 1950 von Louis und Jacques Vazart gefüllt. Seit 1995 wird das Weingut von Jean-Pierre Vazart geführt, der bereits ein Jahr später dem Club Trésor de Champagne, einer der ersten Vereinigungen von unabhängigen Winzern der Champagne, beigetreten ist. Das Weingut verfügt über 11 Hektar, die sich komplett in Chouilly befinden. Jean-Pierre pflegt den Ausbau im Edelstahl – inklusive malolaktischer Gärung. Die Reserve-Weine stammen im Wesentlichen aus einer Solera, die 1982 begonnen wurde und aus der mittlerweile ein eigener Champagner entsteht. Die Non-Vintage-Champagner zeigen die typische Stilistik des Ortes. Sie sind ideale Apéritif-Champagner mit viel Frucht, Frische, Eleganz und Harmonie. Die Jahrgangs-Champagner sind voller, kraftvoller und mineralischer mit viel Substanz.

Informationen zum Wein

Das Kürzel *TC* steht für *TerreCuite* oder auch *TerraCotta*. Der Chardonnay-Grundwein stammt aus der Einzellage Les Aventures und wurde in einem Terra-Cotta-Ei ausgebaut. Diese Machart sorgte für die besondere Spannung und Textur in diesem *Champagner*. Der Grundwein stammt komplett aus der Lese 2016. Dégorgiert wurde der *Champagner* im November 2020 mit einer Dosage von einem Gramm.

Farbe

helles Goldgelb mit ruhiger Perlage

Nase

Der »*TC 2016*« ist ein umwerfend feiner und geschmeidiger und trotzdem spannungsvoller *Champagner*. Er duftet nach feinstem Mandel-Biskuit mit heller gelb grüner Zitrusfrucht, fast wie ein Hauch von Lemon Curd, dünn gestrichen auf Toast. Hinzu kommen Kalk und Kreide, weiße Blüten und ein wenig knackige Kernobstfrucht, wenn man dem *Champagner* Luft gibt.

Gaumen

Am Gaumen gibt sich der *Blanc de Blancs* sehr präsent, klar, druckvoll und auch hier ausgesprochen elegant. Was auffällt, ist die feine Würze Richtung Safran und Zimt. Hinzu kommt etwas warme Butter, ferner wiederum Mandeln und eine Messerspitze Zitronenzeste. Die Textur bietet einen leichten Widerstand und wirkt damit unwiderstehlich seidig. Dabei ist der *Grand Cru* druckvoll, frisch und präzise mit einer klaren mineralischen Note.

