



**Vazart-Coquart & Fils**

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



2016, 750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920404042



Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l



## **Speisempfehlungen**

von Marian Henß

Sautierter Rochenflügel mit gedämpftem Kohlrabi und Beurre Blanc

Irish Mor Austern mit Braeburn-Brunoise und Kerbel

Blinis mit Creme Fraîche und Lachskaviar

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.12.2024

## Info:

Tirage: Mai 2017

Degorgement: August 2024

Dosage: 1g/l

## Farbe:

Leuchtendes Goldgelb bei feinsten Perlage und angenehmen Mousseux

## Nase:

Voller Eleganz und Ruhe baut er sich langsam im Glas auf. Auf diesem Weg handelt er sich an verschiedenen Aromengruppen entlang. Zunächst findet man feines Gebäck und Butterscotch neben reichlich Mandeln wieder. Frisch und kühl folgen Quitte und Williamsbirne. Tiefe vermittelt er uns durch die Nuancen von Gischt und frischer Austernschale nebst Passe Pierre-Algen. Sein kreidiger Untergrund ist hier spürbar wahrzunehmen und prägend. Für einen Kontrast und etherische Akzente sorgen Petersilie, Zitronenmyrte und Kerbel.

## Gaumen:

Mit dem ersten Schluck unterstreicht er die gewonnenen Eindrücke der Nase. Er lebt von einer wohl dosiert aufschäumenden Perlage, die sich von feinsten Perlungen zeichnet ist. Dicht und griffig zeigt er sich dabei im Mundgefühl. Er ist geprägt von sehr guter Balance und reichlich Eleganz. Seine Länge ist am Gaumen sehr gut. Er möchte förmlich nicht aufhören. Aromatisch ist er von zitrinischen Aromen vorangetrieben. Mandarine, ein Hauch Limette und vor allem Meyer-Zitrone sind dabei entscheidend. Mandelige aber auch hefige Nuancen zeigen sich in der zweiten Reihe des Abgangs.