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 feinster Perlage und angenehmen Mousseux

Nase:

Voller Eleganz und Ruhe baut er sich langsam im Glas auf. Auf diesem Weg hangelt 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, Zitronentyhmian und Kerbel.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck unterstreicht er die gewonnen Eindrücke der Nase. Er lebt von einer wohl dosiert aufschäumenden Perlage, die sich von feinster Perlung gezeichnet ist. Dicht und griffig zeigt er sich dabei im Mundgefühl. Er ist geprägt von sehr gute Balance und reichlich Eleganz. Seine Länge ist am Gaumen sehr gut. Er möchte förmlich nicht aufhören. Aromatisch ist er von zitrischen 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.