Louise Brison

A l'Aube de la Côte des Bar, Brut Nature

2012, 1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920385012

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- 24 Monate gereifter Comté

- Loup de Mer in Austernbutter mit Passe Pierre

- Krosses Spanferkel mit jungem Fenchel

Verkostzngsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.01.2025

Louise Brisons Weinbibliothek bietet den Luxus gereifter Champagner, die erst genussreif auf den Markt kommen. Diese „Champagnes de Légende“ reifen unter optimalen Bedingungen. Die Auswahl umfasst Jahrgänge von 1997 bis 2010: Blanc de Blancs (100 % Chardonnay) und Blends (Chardonnay und Pinot Noir).
Der 2012er À l’Aube de la Côte des Bar ist eine Assemblage aus 50 % Pinot Noir und 50 % Chardonnay. Die Trauben wachsen auf Kimmeridge-Kalk- und Mergelböden mit Tonauflage. Die Grundweine vergären im Barrique und werden im Edelstahl vereint. Degorgiert wurde 2024, ohne Dosage.
Farbe:
Strahlendes Strohgelb mit feiner Perlage.

Nase:
Die Nase ist verlockend und delikat. Orangenschale wandelt sich zu Orangeat, Kumquat wirkt kandiert, und gebutterter Toast erinnert eher an Brioche. Über allem schwebt ein Hauch Puderzucker. Süße Nüsse und fein eingebundene Autolyse-Aromen ergänzen das elegante Gesamtbild.

Mund:
Feinperlig und präzise, zeigt sich der 2012er gradlinig mit straffer Säure. Aromatische Tiefe und mineralische Frische prägen das Erlebnis. Die Aromen der Nase setzen sich am Gaumen fort, begleitet von energetischer Säure und langem Nachhall. Ein herausragender Begleiter zu Tisch.