

Larmandier-Bernier

Terre de Vertus Non Dosé Premier Cru Brut Nature

 2016, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920503056

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mit Kurkuma gefärbte goldene Eier mit Dill, Pfeffer,

Crème fraîche und Lachs-Rogen

(Fisch)

Sashimi mit Sansho-Salat und Fisch-Consommé

(Fisch)

Glasnudelsalat mit Zuckerschoten und Koriander

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.04.2023

Information zum Wein

Der *Terre de Vertus* stammt aus einer Chardonnay-Parzelle, die seit 1995 separat vinifiziert wird. Es handelt sich um eine Parzelle mit dem Namen *Les Barillers*, die in der Mitte des Hangs von Vertus liegt. Die Trauben werden sanft gepresst, der Saft wird leicht geklärt und kommt dann direkt ins Holz. Die natürliche alkoholische Gärung und die malolaktische Gärung beginnen spontan in Stockinger-Fässern und Bottichen. Die Weine reifen im ersten Jahr auf der natürlichen Hefe, ohne dass sie gefiltert oder geschönt werden. Die Tirage findet Ende Juli statt. Es gibt keinen Verschnitt mit anderen Jahrgängen oder Terroirs. Es ist ein Wein aus einer einzigen Parzelle. Die Flaschen werden *sur lattes* mindestens fünf Jahre lang gelagert. Jede Flasche wird sechs Monate vor der Freigabe von Hand degorgiert. Der Wein besitzt 0 % Dosage.

Farbe

mittleres Strohgelb mit lebendigem Mousseux

Nase

Ein junger *Terre de Vertus* braucht Zeit, um sich zu öffnen. Soll er direkt ausprobiert werden, dann sollte man ihn vorsichtig karaffieren. Der 2016er Jahrgang präsentiert sich ungewöhnlich offen und einladend mit warmem Hefegebäck und Nüssen. Erst dann schimmern kühle Noten von Zitronenzesten, Ingwer, Muschelschalen und feuchtem Kalk auf. Mit Luft zeigen sich zudem Nuancen von Birnen und Reineclauden.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Champagner ähnlich offen, seidig und einladend. Der Jahrgang macht es möglich, dass man hier nicht den Eindruck gewinnt, der *Terre de Vertus* müsste noch mal flugs drei Jahre im Keller verschwinden. Nein, er kann direkt genossen werden. Hier treffen feine Brioche, Lemoncurd, Grapefruitabrieb und Zitrone auf etwas Kreide und Kräuter. Das Mousseux wirkt sinnlich fein, die Säure reif und ausgewogen.