Jérôme Blin

Les Ports Complantation, zero dosage

2022, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920341019

Petit Meslier, Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Bouchot-Muscheln mit Pfeffer und Fourme d'Ambert (Meeresfrüchte)

Galette de Courgette mit Ziegenfrischkäse (vegetarisch)

Obstsalat mit Mandeln (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

Information zum Wein
Dieser *Champagner* stammt aus einer *Complantation*, also aus einem Gemischten Satz, der in den 1970er Jahren in Vincelles gepflanzt wurde. Er besteht aus 90% Meunier, sowie Petit Meslier, Pinot Noir, Pinot Blanc und Pinot Gris. Es ist der 2022er Jahrgang mit einem Grundwein, der im Barrique ausgebaut wurde. Die *Tirage* erfolgte im März 2023, das *Dégorgement* im April 2024 ohne Dosage. 2.925 Flaschen.
Farbe
ganz leicht Roséfarben, feine Perlage

Nase
Les Ports öffnet sich mit leichten Anklängen von Rauch und Süßholz in Verbindung mit Zitronen und Zitronenabrieb, mürben Äpfeln, etwas grünem Steinobst und knackigen roten Beeren. Dazu kommen Noten von leicht gerösteter Brotkuste und Brioche mit Mandelcrème. Mit Luft werden Anklänge von zerstoßenem Kalkstein und Grafit offensichtlich.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Gemischte Satz frisch, energiegeladen und unaufdringlich fruchtig. Dabei erinnert er an Pfirsiche, Aprikose, gelbe Pflaumen, Reineclauden, Zitronen und etwas Granatapfel. Schön ist auch die Kraft, die der Champagner mit einer klaren Säure und einer lebendigen und schön eigebundenen Perlage verbindet. Es ist ein purer, tonischer, energetischer Champagner.