Tarlant

Argilité, Brut Nature

2015, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920310063

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Filet vom Loup de Mer in Kräuterkruste mit Venusmuscheln und Zitrusfrüchten

(Fisch)

Seezunge in Feigenblättern mit frischen Feigen

(Fisch)

Fasan mit Mangold-Confit und Röstbrot

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.06.2023

Informationen vom Weingut:
Argilité
× Champagne en Amphore ×
TERROIR
× EINZELLAGE “notre dame”
× BODENBESCHAFFENHEIT Harte Kalkseine (lignite) aus Lutetian
× ORT Celles-lès-Condé, Marne-Tal
× TOPOGRAFIE Weinberg mit 20% Neigung, Süd ausgerichtet, entstanden durch den Zusammenfluss der Flüsse Surmelin und Dhuys
× HÖHENLAGE 120 Meter
× ALTER DER REBEN Selection Massale, 1987 von Maurice Boiselle, Jean-Mary und Micheline Tarlant gepflanzt
× REBBAU Minimale Störung der Bodenstruktur, natürliche Zwischenreihenbegru?nung, leichtes Pflügen unter den Rebstöcken. Studium der Pflanzen, Anwendung der Kräutertherapie Sanfter Rebschnitt Chablis nach Poussard. Natürliche Gründüngung
× REBSORTEN 50 % Chardonnay 50% Meunier
WEIN
× WEINLESE 16. september 2015
× VINIFIKATION IN AMPHOREN Schonende Schwerkraftpressung. Erste spontan Gärung in Terrakotta Amphoren und 10 Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Kein biologischer Säureabbau, keine Filtration, keine Schönung
× ABFÜLLUNG 24. Juli 2016
× DEGORGIERT Juli 2021, 5 Jahre in der Flasche auf Feinhefe gelagert
× DOSAGE 0 g/L Brut Nature
× PRODUKTION 900Flaschen

Zum Wein

Die Cuvée *»Argilité«* ist eine Komposition aus 50 % Chardonnay und 50 % Meunier von dem Weinberg Notre Dame in Celles-les-Condé im Marnetal mit*Calcaires du Lutétien,* also Kalkstein aus dem Pariser Becken, vermischt mit Tonerde. Der Weinberg besitzt eine Hangneigung von 20 %. Die Lese erfolgte am 16. September 2015. Der abgepresste Grundwein gärte spontan in der georgischen Amphore, wo der Wein auch bis zur Flaschenfüllung am 24. Juli 2016 ausgebaut wurde. Das*Dégorgement* erfolgte im Juli 2021. Die Dosage liegt bei null Gramm.

Farbe

helles Goldgelb; feines, ganz klares Mousseux

Nase

Der *»Argilité« 2015* verströmt zunächst einen Duft von feuchtem Stein. Petrichor ist hier das Stichwort. Dann kommen grüne und gelbe Zitrusfrucht mit zerstoßenem Stein, Kräuter und etwas Rauch hinzu. Darüber liegen mit zunehmender Luft Noten von Hanf, Kamille und Apfel- sowie Orangenschalen.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich die charmante reife Frucht des Meunier in Verbindung mit den zitrischen Noten, der besonderen Spannung und dem Grip, den der Ausbau in der Amphore dem Champagner verliehen hat. Die Textur ist sicher das Markanteste an diesem Champagner, der eine gute Tiefe wie auch Länge zeigt und schließlich mit einer cremig zitrischen Note und mit mineralischer Spannung abschließt.