

Tarlant

Cuvée Louis, Brut Nature, 2004+2005

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920310062

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pâté en croute

(Fleisch)

**Steinbutt à la Marinière mit Lauch, Wein, Muscheln
und Piment d'Espelette**

(Fisch)

**Kalbsbries im feinen Teigmantel mit Orangenhonig-
Senf-Sauce**

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.07.2023

Zum Wein

Die »*Cuvée Louis Tarlant*« ist eine Komposition aus 50 % Chardonnay und 50 % Pinot Noir von dem Weinberg Les Crayons (Kreide) im Marnetal, gelegen in der Nähe von Œuilly. Die Rebstöcke sind über 70 Jahre alt. Basis sind die Jahre 2004 und 2005. Der Grundwein gäerte spontan im Holzfass. Auf eine malolaktische Gärung wird bei Tarlant grundsätzlich verzichtet. Der Ausbau erfolgte ebenfalls im Holzfass. Nach der Füllung am 4. Mai 2006 reifte der Wein bis zum *Dégorgement* am 6. Juni 2022. Die *Dosage* liegt bei null Gramm.

Farbe

Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen und mit feinem Mousseux

Nase

Die »*Cuvée Louis Tarlant*« öffnet sich mit einem komplexen sinnlichen und dabei klaren und präzisen Duft. Der Champagner erinnert an Zitronen- und Orangentarte, saftiges reifes Steinobst, getrocknete Aprikosen und Feigen, reife gelbe Äpfel, kandierten Ingwer und Orangenschalen sowie an leicht geröstete Mandeln und Haselnüsse in einem Vanillehörnchen. Dazu kommen Anklänge von Nougat und Süßholz. Obwohl die Reifenoten zunächst im Vordergrund stehen, ist die mineralisch-lebendige Note der wichtigere Wesenszug.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich das Bild nahtlos fort. Dies ist ein Champagner mit deutlichen Reifenoten, vor allem aber mit einer schieren und klaren Präzision in der druckvollen Säure und der elektrisierenden Mineralität, die so wirkt, als würde eine kleine Blockbatterie, umhüllt von Lemoncurd, Blätterteig und viel reifem Obst ihr Werk tun und alles in Schwingung versetzen. Und trotzdem hat man die ganze Fülle aus warmen wie auch reifen Tönen und einer voluminösen mundfüllenden Saftigkeit, die in ein langes pulsierendes Finale mit feinen oxidativen und herben Noten mündet, das von einem steten sehr feinen Mousseux abgerundet wird. Ein wunderbarer Charakter-Champagner!