Tarlant

Coteaux Champenois Rouge, Grand Picou, Saint Agnan AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Champagne

9920310072

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebratener Reis mit dunkel lasierter Entenbrust, Bohnen und Shiitake (Geflügel)

Ballotine vom Huhn mit Spargel und Comté (Geflügel)

Waldpilz-Pastete an Pinot-Jus (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.05.2025

Informationen vom Weingut:
SAINT-AGNAN ROUGE
× Coteaux Champenois Rouge 2019 ×
TERROIR
× LIEU-DIT “Grand Picou”
× SUBSOIL Limestone and flint from the Bartonian
× VILLAGE Saint-Agnan, Vallée de la Marne
× SLOPE 12% with a South exposition, sculpted by the Surmelin river
× ALTITUDE 180 meters
× VINE AGE From our maternal grandmother Suzanne Boiselle, massal selection planted in 1982
× FARMING Minimum soil disturbance, shallow plowing under the row and natural grass cover
in the inter-rows. Herbotherapy treatments, Cordon de Royat pruning with Poussard method.
Greenharvest in July. Self green manure or organic fertilisers
× VINTAGE CLIMATE Winter quite mild with moderate precipitations. Early exit of the buds in beginning April followed by three waves of frosts until May 6. Localized scalding due to the heat waves of July. August and September give a perfect maturation to the grapes, thanks to pretty night-day deviations accompanied by light rains at the right times
× VARIETY 100% Pinot Noir
W I N E
× HARVEST 20 September 2019
× VINIFICATION De-stemmed harvest, native yeast, 15 days maceration in tank, gentle cap-punching, limited pumping over, infusion techniques
× MATURING 20 months on fine lees in burgundianoak-barrel
× BOTTLING Without finings, hand bottled on 16 July 2021
× PRODUCTION 1071 bottle
Informationen zum Wein
Dieser Coteaux Champenois ist ein reinsortiger Pinot Noir. Er stammt aus der Einzellage Grand Picou in Sant-Agnan aus einem Weinberg der Großmutter mütterlicherseits. Suzanne Boiselle hat ihn 1982 mit einer selection massale gepflanzt. Der Weinberg, liegt auf 180 Meter, ist von Kalkstein und Silex geprägt, hat eine Hangneigung von 12 % und ist nach Süden hin ausgerichtet. Gelesen wurde am 20. September 2019. Es folgte das Entrappen und Anquetschen der Trauben und nach der spontanen Vergärung eine Mazeration von 15 Tagen und das Abpressen. Ausgebaut wurde der Wein in burgundischen *Pièce* übers 20 Monate auf der Feinhefe. Die Füllung erfolgte per Hand ohne Schönung am 16. Juli 2021. Es wurden 1.071 Flaschen erzeugt.

Farbe
leicht transparentes Kirschrot

Nase
Der rote *Coteaux Champenois* öffnet sich mit einer feinen Reduktion, die sich mit Noten von dunklen, knackigen Kirschen und Pflaumen, Rosen, Erde, Wurzelwerk und weißem Pfeffer vermischt.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Pinot Noir feinsaftig und ruhig mit einer dunklen Frucht und wiederum erdigen und zudem steinigen, würzigen Noten. Die Säure wird mit jeder Sekunde agiler und prägt den *Grand Picou* ebenso wie der dichte, extraktreiche Kern und das griffige Tannin. Ein Wein mit Kraft und Konzentration, der dabei jedoch immer klar und präzise bleibt.