Jeaunaux-Robin

Fil de Brume Brut Nature V16/15

- 750 ml
- Frankreich, Champagne
- Champagner
- 9920380503
- Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Austern mit einer Champagner- und Koriander-Beurre blanc

(Meeresfrüchte)

Bouchot-Muscheln mit Kerbelbutter und Wurzelgemüse, im Papier gedünstet

(Meeresfrüchte)

Salat von Gelber Bete mit Walnüssen, Orangen und Falafel

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2017

Weingut

Das Weingut von Cyril Jeaunaux liegt ein wenig abseits der üblichen Wege in der Champagne. Der Ort Talus Saint Prix findet sich auf halbem Wege von Vertus (Côte des Blancs) nach Sézanne (Côte de Sézanne) im Vallée du Petit Morin, und auch da findet man die Gemeinde, die nur über 39 Hektar verfügt, eher über Umwege. Das ist deshalb wichtig, weil auch das Terroir, auf dem Cyril seine 5,7 Hektar bewirtschaftet, sich deutlich von der Kreide der Côte des Blancs unterscheidet. Nicht die Kreide ist hier bestimmend, sondern weißer Mergel, Kalkstein und vor allem Feuerstein. Das führt dazu, dass 70 % seiner Weinberge mit Pinot Meunier bestockt sind. Seit 2005 werden sie organisch bewirtschaftet, seit 2010 wendet er biodynamische Methoden an, und seit 2015 befinden sich die Weinberge auch offiziell in Konversion. Cyril presst die Trauben mit zwei eigenen Conquard-Pressen und baut die Weine im Edelstahl wie auch in alten Holzfässern aus, wobei eine malolaktische Gärung nicht bewusst herbeigeführt wird.

Wein

80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir von Rebstöcken, die rund 60 Jahre alt sind. Im Boden findet sich Lehm, Kalk, Kreide und viel Feuerstein. Der Champagner basiert auf den Jahrgängen 2013 mit 70 % sowie 2012 mit 30 %. Der Ausbau erfolgte im Edelstahl und im Holz, der Wein lag 3,5 Jahre*sur lattes*, und die Dosage liegt bei 6 Gramm.

Farbe

helles Gold mit lebendigem Mousseux

Nase

Der *Fil de Brume Brut* von Cyriel Jeaunaux öffnet sich mit feinen Hefe- und Brioche-Noten. Man denkt unwillkürlich an eine Pariser Pâtisserie, in der vorwiegend Tartes mit Zitronen und Steinobst gebacken werden. Im Hintergrund finden sich ein wenig Kalk- und Kreidestaub, bedeckt mit Blüten von Wiesenblumen. Der Champagner ist duftig, lebendig und elegant.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Fil de Brume*, was im Französischen so viel wie *Nebelschwaden* heißt, die morgens oft durchs kleine Tal ziehen, zunächst deutlich knackiger und mit mehr Druck, als die Brioche-Nase verraten hat. Das ist wunderbar; denn neben dem fast fleischigen Charakter ist der Champagner frisch und hell sowie klar, zeigt eine leichte Würze und ein Wechselspiel von reifer Frucht und angenehmer Bitternote, die fast tonisch erscheint. Der Winzer hat es auf*rondeur* und *gourmandise* angelegt, und genau das ist ihm ausgezeichnet

gelungen.