CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT LARGILLIER - MAGNUM

Champagne Coessens

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 119,00 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●●
Körper	●●●●●
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	○○○○○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

AROMEN:

HONIG
ORANGENSCHALE
BRIOCHE
MIRABELLE
HASELNUSS
QUITTE
BROTRINDE

Alter der Reben	37 - 42 Jahre
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2015
Typ	zum Aperitif, Blanc de Noirs, Sondergröße - Großformate, für Einsteiger, für Fortgeschrittene
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Jérôme Coessens liebt Pinot Noir! Davon hat er 6,5 Hektar, wovon sich knapp die Hälfte in der Einzellage Largillier in dem kleinen Dorf Ville-sur-Arce im Bereich der Côte des Bar befindet. Nur die Trauben dieser Einzellage, von einem Boden aus klassischem Kimmeridge mit kalkhaltigem Lehm, verwendet er für seine eigenen Champagner. Jérômes Einschätzung zufolge verfügt diese Lage über „genau die gleiche Bodenbeschaffenheit wie die Chablis Grand Crus". Den anderen Teil seiner Trauben verkauft er an gefeierte Spitzenwinzer im Norden der Champagne.

Die ersten Champagner kamen erst 2009 auf den Markt. Alle Champagner von Jérôme bestehen immer ausschließlich aus Pinot Noir Trauben eines Jahres, er arbeitet also nicht mit Reserveweinen. Alle seine Weine durchlaufen die malolaktische Gärung und einen großen Teil baut er in gebrauchten Barriquefässern aus. Seine Champagner sind allesamt markant, ausdrucksstark und kraftvoll. Sie zeichnen sich durch ihre enorme Aromenvielfalt aus, vor allem, wenn man bedenkt, dass alle Weine aus ein und demselben Weinberg und Jahr stammen.

Der Blanc de Noirs Brut ist frisch, kräftig, mineralisch und lang! Die Pinot Noir Trauben stammen alle aus dem Jahr 2010. Nach mehr als 30 Monaten auf der Hefe wurde der Champagner mit 9 Gramm dosiert. Diese relativ hohe Dosage fällt jedoch wegen dem hohen Kalkstein- und Tonanteil im Boden deutlich weniger als erwartet ins Gewicht.
Es ist ein großartig fülliger Champagner mit einer herrlichen Frucht (gelbe und rote Früchte), Rauchigkeit und Würze. Er bereitet bereits jetzt viel Freude und kann aber auch noch fünf Jahre reifen.

Dieser Champager wurde von unserem Champagner-Experten Bernhard Meßmer augewählt, der den bedeutenden Wettbewerb Concours de Champagne gewinnen konnte und den Titel Champagner Botschafter Deutschland 2016 trägt.

Bewertung von Gerhard Eichelmann: ***
(in Champagne Edition 2015, * bis *****)
Gerhard Eichelmann's Champagne Edition 2015 ist DER deutschsprachige Champagner-Guide, den Sie auch hier in unserem Shop bestellen können.

Besuchen Sie auch eines unserer sieben unterschiedlichen Champagner Seminare in München! Da wir Champagner in all seinen Facetten lieben, sind wir jedes Jahr drei bis vier Mal vor Ort, um mit Winzern zu sprechen, neue Champagner zu entdecken und unser Wissen weiter zu vertiefen. Daraus entstand eine Seminarreihe, die im deutschsprachigen Raum einzigartig ist!