

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT OBSIDIENNE



Champagne Petit & Bajan

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 62,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ROTER APFEL ◀
SCHWARZE KIRSCH ◀
HIMBEERE ◀
WEISSER NOUGAT ◀
GETOASTETES BRO ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀
GETOASTETES BRO ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

feingliedrig & tiefgründig
Weinberge in Verzy und
Verzenay

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2015

kein Reservewein

durchgeführt

48 Monate

3 Gramm / Liter

Juli 2021

Blanc de Noirs, Ohne
Jahrgang, für

Fortgeschrittene, im Holz
ausgebaut,

Essensbegleiter

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Petit & Bajan in Avize ist das Werk von Richard und Véronique Petit. Die Eheleute bringen Weinberge aus ihren jeweiligen Heimatorten Avize an der Côte de Blancs und Verzenay an der Montagne de Reims mit ein. Beide Terroirs haben einen legendären Ruf für allerbeste Chardonnay (Avize) und Pinot Noir (Verzenay) Trauben. Sie lernten sich 1992 kennen und schafften dann über Jahre die Grundlage, um 2009 Champagne Petit & Bajan hervorbringen zu können. Ihr Weinbergsbesitz erstreckt sich über 3,5 Hektar und vereint hervorragende Grand Cru Weinberge in an der Côte de Blancs (Avize, Oger, Cramant und Vray) und Montagne de Reims (Verzenay und Verzy).

Warum wir Champagne Petit & Bajan im Programm haben

Richard und Véronique schöpfen mit ihren großartigen Weinbergen aus dem Vollen und verstehen es, das Potenzial ihrer Trauben in großartige und ausdrucksstarke Champagner zu verwandeln. Richard setzt dabei auf einen reduktiven Stil. Das bedeutet, dass er penibel darauf achtet, dass möglichst wenig Luft bereits beim Pressen an den frischen Saft der Trauben gelangt. Vergoren wird temperaturgesteuert in Edelstahltanks. Der weitere Ausbau der Weine findet auch in Edelstahltanks statt und der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Frische, Vitalität und Spannkraft erhofft sich Richard auf dies Weise besonders zu unterstützen.

Die Trauben für Obsidienne stammen von den legendären Grand Cru Orten Verzy und Verzenay an der Montagne de Reims. Hier können enorm feingliedrige und tiefgründige Blanc de Noirs Champagner entstehen. Der Champagner wird von Trauben eines Jahrgangs erzeugt. Nach einer sanften Pressung erfolgt die temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahltanks. Der folgende Ausbau der Grundweine erfolgt ebenfalls in Edelstahltanks. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Der Champagner ist herrlich frisch, saftig und druckvoll. Weiterhin ist er elegant und tiefgründig, dabei aber nicht zu voluminös. Mit seiner wunderbaren Spannung bleibt er als Aperitif in Erinnerung oder begleitet Geflügel, helles Fleisch oder vegetarische Gerichte mit Hülsenfrüchten. Obsidienne ist ein eleganter Blanc de Noirs, ganz nach unserer Façon.