

CHAMPAGNE BRUT NATURE SUR LE GRAND MARAIS



Champagner **Éric Tillet**

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 74,90 €

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

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
APFELSCHALE ◀
HOLUNDERBEERE ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
GETOASTETES BROT ◀
BRIOCHE ◀
STEIN ◀



Stil	kraftvoll & strukturiert Einzellage Sur le Grand Marais in Baslieux-sous-Chatillon
Weinberg	Chardonnay (10%) Meunier (90%)
Rebsorten	2015 (50%) & 2014 (50%)
Jahrgänge	50% Reserveweine
Reserveweine	teilweise durchgeführt
Biolog. Säureabbau	60 Monate
Dauer Hefelager	0 Gramm / Liter
Dosage	Februar 2019
Degorgiert	500 Flaschen
Jahresproduktion	Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter
Typ	12,50 Vol.%
Alkohol	12 bis 14°C
Trinktemperatur	enthält Sulfite
Allergenhinweis	

WINZER & BESCHREIBUNG



Seit 1961 vermarktet die Familie Tillet aus dem Vallée de la Marne voller Stolz ihre eigenen Champagner. 1995 übernahm Eric von seinem Vater Daniel den Familienbetrieb. Verteilt sind die sechs Hektar des Weinguts auf insgesamt sechs Gemeinden rund um den Ort Baslieux-sous-Châtillon im Herzen des Vallée de la Marne. Meunier ist hier allgegenwärtig. Mit knapp 80% dominiert er die Weinberge der Familie Tillet, gefolgt von Pinot Noir und Chardonnay. In neuen Anpflanzungen finden auch die „Underdogs“ der Champagne wie Pinot Gris, Arbane und Petit Meslier immer mehr an Bedeutung. Fragt man Eric Tillet nach „seinem“ Meunier, kommt er unverzüglich ins Schwärmen. Für ihn ist Meunier der König der Champagne. Er setzt ihn gleich mit Frucht und Finesse. ... (weiter auf www.einfachweinkufen.de)

Der Champagner Sur le Grand Marais von Éric Tillet besteht zu 90% aus Meunier und zu 10% aus Chardonnay. Die Trauben stammen von 35 Jahre alten Rebstöcken aus der Parzelle Sur le Grand Marais in Baslieux-sous-Chatillon im Vallée de la Marne. Der Boden ist geprägt von Lehm, Sandstein und feinem Sand. Die unterschiedlichen Trauben werden zur gleichen Zeit geerntet und gemeinsam in einer alten traditionellen Korbpresse aus Holz gepresst. Die Gärung erfolgt in Holzfässern. In 2014 hat Eric eine Réserve Perpétuel gestartet und den Jahrgang 2015 hinzugefügt. Somit besteht der Grundwein aus diesen beiden Jahren. Zukünftig sollen noch viele Jahrgänge folgen, so dass in vielen Jahren immer noch ein kleiner Anteil aus 2014 in den Champagner zu finden sein wird. Die Lagerung auf der Hefe erstreckte sich über sehr lange 5 Jahre. Insgesamt wurde nur 500 Flaschen dieses großartigen und international hoch gelobten Champagners produziert.

Champagne Sur le Grand Marais ist intensiv und komplex. Eine saftige Frucht, reichhaltige Würzigkeit und ein herber Biss bestimmen seinen Charakter. Seine wirkliche Größe spielt der Champagner bei einer höheren Temperatur (12 bis 14°C), in einem großen Glas zu einer passenden Speise aus. Intensive Fischgerichte, Gerichte mit hellen Soßen, Kalbfleisch oder Geflügel sind ideal. Aber auch viele andere mittelkräftige Speisen passen sehr gut. Möglicherweise kommen Ihnen die ersten Schlücke etwas streng vor. Aber sobald der letzte Schluck getrunken ist, werden Sie es bedauern, dass die Flasche leer ist.