

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT HORS SÉRIE 2015



Champagne Chartogne-Taillet

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 139,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Weinberg
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

90% Avize und 10% Merfy
Chardonnay (100%)
2017
kein Reservewein
durchgeführt
2 Gramm / Liter
Oktober 2020

Typ

Jahrgangschampagner,
Einzellage, Blanc de
Blancs, im Holz
ausgebaut,
Essensbegleiter

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

12,50 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Alexandre Chartogne von der Maison Champagne Chartogne-Taillet kann man getrost als einen Shooting Star der Champagne bezeichnen. Mit jungen 22 Jahren übernahm er den Winzerbetrieb seiner Eltern in Merfy. Ein Großteil seiner Weinberge liegt auch hier in Merfy. Hinzu kommen noch einige Parzellen in den Nachbarorten Chenay und Saint-Therry. Man ist hier an den südlichen Rändern des Massiv-de-Saint-Thierry. In den Weinbergen dominiert klar der Pinot Noir gefolgt von Chardonnay und einem kleinen Anteil an Meunier. Sein Handwerk hat Alexandre Chartogne beim renommierten Anselme Selosse gelernt. Heute sind Alexandres Weine in der Champagnerwelt noch ein Geheimtipp. Das wird sich allerdings sehr bald ändern. Deswegen sind wir von „einfach genießen“ sehr dankbar dafür diesen jungen Ausnahmewinzer in unserem Programm zu haben.

Seine naturnah erzeugten Weine haben uns direkt beim ersten Verkosten überzeugt. Wohl auch deshalb weil sie so herrlich eigenständig sind und weit weg vom normalen „Easy-Drinking-Genuss“ der großen Häuser. Alexandre selbst sagt: «Meine Weine sollen polarisieren. Sie sind gemacht um von ihrer Herkunft zu erzählen.» Um dieses einzigartige Terroir in den Champagner zu transportieren arbeitet er komplett biodynamisch. So bestellt er seine Weinberge mit dem Pferd, um eine Bodenverdichtung zu vermeiden. Außerdem benutzt er keinerlei synthetische Pflanzenschutzmittel oder Kunstdünger. Es sind lebendige Weinberge in denen die Trauben für diese besonderen Weine