

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES HAUTS PARTAS 2015



Champagne Roger Coulon

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 98,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
APRIKOSE ◀
ORANGENBLÜTE ◀
GETOASTETES BROT ◀
VANILLE ◀
BISKUIT ◀
FEUERSTEIN ◀
KREIDE ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

mineralisch & tiefgründig
Einzellage Les Hauts
Partas in Chouilly
Chardonnay (100%)
2015
kein Reservewein
durchgeführt
65 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2021
1.900 Flaschen
Jahrgangschampagner,
Blanc de Blancs, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter
12,00 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Geschwister Louise und Edgar Coulon haben nun in 9. Generation die Geschicke von Champagne Roger Coulon aus Vreigny im Bereich Montagne de Reims übernommen. Gemeinsam mit ihren Eltern Isabelle und Eric bewirtschaften sie rund 10 Hektar Weinberge. Die Maxime ist, dass gesunde und reife Trauben geerntet werden sollen. Denn hier liegt ein wichtiger Schlüssel zur hohen Qualität der Champagner. Nur der hochwertige Traubensaft der ersten Pressung (Cuvée), wird verarbeitet. Alle Weine werden spontan vergoren und zunehmend auch in Eichenfässern ausgebaut. Ein biologischer Säureabbau wird nicht angestrebt. Aber in manchen Jahren leitet die Natur diesen Vorgang von selbst ein. Bei der Tirage fügt Edgar etwas weniger Zucker als die üblichen 24 Gramm pro Liter hinzu und erhält dadurch etwas weniger Druck in der Flasche. Dies verleiht seinen Champagnern eine feine Geschmeidigkeit. Die Entwicklung der Champagner sind in den letzten Jahren absolut beeindruckend! Sie wurden alle feiner, präziser und tiefgründiger. Trotz der niedrigen Dosage sind die Champagner weich, rund und zugänglich. Es sind herrliche Kompositionen, die uns nachhaltig begeistern.

Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs extra brut Les Hauts Partas vom Roger Coulon ist ein Jahrgangschampagner von einer Einzellage in Chouilly. Eric Coulon, Vater von Louise und Edgar, liegt dieser Weinberg besonders am Herzen. Denn hier hat er im Vergleich zum Sitz des Weinguts in Vreigny ein ganz anderes Terroir. Perfektes Terroir für Chardonnay. Der Grundwein stammt von reifen und gesunden Chardonnay Trauben, die sehr schonend gepresst wurden. Die Gärung erfolgte spontan in teils neuen und gebrauchten Barriquefässern sowie Edelstahltanks. Ohne Filtration und Schönung ging es dann in die Tirage. Nach rund 65 Monaten wurde der Champagne ohne die Zugabe von Zucker degorgiert. Auf diese Weise entstand ein enorm ausdrucksvoller und spannungsreicher Champagner, der immens lang, sehr komplex und deutlich vom Holz geprägt ist. Les Hauts Partas ist ein ganz großartiger Essensbegleiter, der zu allen Speisen passt, für die man auch hochklassige und cremige Weißweine einsetzen (Weißweine aus dem Burgund, Chardonnay, Weißburgunder, reifer Riesling, hochklassiger Grüner Veltliner, etc.) kann.