

COULON, ROGER, MONTAGNE DE REIMS

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

PINOT NOIR 2018



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

STIL

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032

14 bis 16°C

ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Jahresproduktion

556 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100

COULON, ROGER

Die Geschwister Louise und Edgar Coulon haben nun in neunter Generation die Geschicke von Champagne Roger Coulon aus Vignay im Bereich Montagne de Reims übernommen. Gemeinsam mit ihren Eltern Isabelle und Eric bewirtschaften sie rund 10 Hektar Weinberge. Diese liegen verteilt auf 109 einzelne Parzellen in acht Premier Cru klassifizierten Gemeinden. Im Schnitt liegt das Alter der Reben bei über 50 Jahren, was wiederum extraktreiche und konzentrierte Grundweine sichert. Die Coulons arbeiten mit einem hohen Anteil (40%) an Meunier sowie jeweils 30% Pinot Noir und Chardonnay. Eric Coulon möchte vor allem gesunde Trauben ernten, denn hier liegt ein wichtiger Schlüssel zur hohen Qualität der Champagner. Dafür liest Eric häufig etwas früher. Nur der hochwertige Traubensaft der ersten Pressung, die sogenannte Cuvée, wird weiterverarbeitet. Alle Weine werden spontan vergoren und – seitdem Edgar für den Keller verantwortlich ist – 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.