

# DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LE GRAND JARDIN 2015



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Weißer Nougat  
Karamell  
Brotrinde  
Brioche  
Honig  
Roter Apfel  
Gelber Apfel  
Getrocknete Aprikose

## TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Einzellage  
im Holz ausgebaut  
ohne biolog. Säureabbau  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2015  
**Weinberg** Einzellage Le Grand Jardin in Oger  
**Alter der Reben** 1967 gepflanzt  
**Anbau** biodynamisch (nicht zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
**Ausbau** Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
**Biolog. Säureabbau** nicht durchgeführt  
**Lagerung** gebrauchtes Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 50 Monate  
**Dosage** 0 Gramm / Liter  
**Degorgiert** Dezember 2021

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 96/100

Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Blancs brut nature Le Grand Jardin von Domaine Vincey ist ein absolutes Kleinod! Die Trauben stammen vom Weinberg "Le Grand Jardin" in Oger. Die Weinberge in Oger bekommen durch ihre östliche und durch eine Art Mulde geschützte Lage besonders viel Sonne ab, so dass die Weine enorm kraftvoll und fruchtbetont ausfallen. Hierin liegt ein Unterschied zu den Weinen von der nördlichen Côte des Blancs (Cuis, Chouilly, Cramant, ...). Hinzu kommt die ausgeprägte Kreide-Note, die den Chardonnay Weinen der Region wiederum gemein ist.

Le Grand Jardin ist ganz großartig cremig, schmelzig und geschmeidig. Brioche-Noten sind sehr präsent und überaus fein eingebunden. Nüsse, gelbes Steinobst und süßliche Aromenkomponenten (Honig, etc.) geben dem Champagner eine verführerische Note. Im Hintergrund, und doch gegenwärtig steht eine überaus hohe Frische und Zitrusfrucht, welche dem Wein eine angenehme Spannung und Struktur verleiht.