COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLESIME EXTRA BRUT 2014 BIO

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

Grapefruit
Zitrone
Erdbeere
Aprikose
Himbeere
Honig
Brioche
Kalkstein
Pilze

TYP

Jahrgangschampagner
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (37%) Pinot Noir / Spätburgunder (67%)
Jahrgänge	2014
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	75 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2021
Jahresproduktion	10.562 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Der Millésime extra brut 2024 stammt aus den Kalksteinlagen von Buxeuil und den Kreidehängen von Montgueux an der Côte des Bar, eine Cuvée aus zwei Dritteln Pinot Noir und einem Drittel Chardonnay. Hinter dem Champagner steht Vincent Couche, der seine Liebe zum Weinbau schon als Achtjähriger von seiner Mutter mitbekommen hat und nach einer önologischen Ausbildung in Beaune den eigenen Betrieb gründete. Seit Ende der Neunzigerjahre bewirtschaftet er seine gut 15 Hektar biologisch-biodynamisch, im Einklang mit dem, was er selbst als harmonisches Wechselspiel von Boden, Rebe und Klima beschreibt.

Der Pinot Noir wächst auf Kimmeridge-geprägtem Kalkstein, wie man ihn auch aus Chablis kennt, der Chardonnay auf den charakteristischen Kreideböden des sonnenverwöhnten Hügels von Montgueux. Gemäß Demeter-Zertifizierung bewirtschaftet Vincent seine Lagen ohne jegliche synthetische Mittel und arbeitet nach dem biodynamischen Kalender. Im Keller vergärt der Grundwein spontan, ein Teil reift in Holzfässern, bevor die Cuvée den biologischen Säureabbau durchläuft und anschließend über sechs Jahre auf der Hefe liegt. Auf Schönung und Filtration verzichtet er ebenso wie weitgehend auf Schwefel, sodass der Champagner möglichst unverfälscht in die Flasche gelangt.

In der Nase zeigt der Champagner Noten von getrockneter Aprikose, Honig und gerösteten Mandeln, während sich Rotfruchtnoten allmählich zu Walboden, Pilzen und Röstaromen entwickeln. Am Gaumen wirkt die Cuvée strukturiert und zugleich lebendig, getragen von kreidiger Frische, die in ein mineralisches, von Zitrusfrüchten geprägtes Finish mündet. Als Jahrgangscuvée aus der Côte des Bar zeigt er schon Trinkfreude, verträgt aber noch einige weitere Jahre im Keller. Ungewöhnlich für einen Winzer der Champagne: Vincent bewirtschaftet parallel auch Lagen im burgundischen Chablis, wo dieselben Kalksteinböden wie in Buxeuil zutage treten.

CHAMPAGNE VINCENT COUCHE

charakterreiche biodynamisch Champagner, ohne Schwefelzugabe



Champagne Vincent Couche führt sein Weingut bereits seit 1996. Die 15 Hektar Weinberge liegen Großteils um das Dorf Buxeuil im Bereich Côte des Bar, ganz im Süden der Champagne. Pinot Noir ist dort tonangebend. Chardonnay Trauben stammen von seinen Weinbergen in Montgeux, das etwas weiter nördlich gelegen ist. Vincent ist ein Vorreiter für biologisch und biodynamisch Weinbau. Darüber hinaus ist er einer der ersten Winzer in der Champagne, der bei mehreren seiner Cucées komplett auf die Zugabe von Schwefel verzichtet. Den größten Teil seiner Weine baut er in gebrauchten Barriquefässern aus. Bemerkenswert ist bereits der Einstiegschampagner Élégance. Chloé ist ein beeindruckender Charakter-Champagner und Sénsation ist spektakulär, da er 20 Jahr auf der Hefe lag.

Champagne Couche in der Côte des Bar wird seit 1996 von Vincent Couche geführt. Er hat das Weingut zu einem Spitzenbetrieb gemacht und war dabei auch einer der Vorreiter für biologischen und biodynamischen Anbau an der Côte des Bar. Zudem war Vincent auch einer der ersten Produzenten, die komplett auf die Zugabe von Sulfiten bei einem Teil seiner Champagner verzichtet hat. Heute besitzt das Weingut 15 Hektar Weinberge, die überwiegend um den Ort Buxeuil im Süden der Champagne liegen. Es gibt aber auch noch weitere Weinberge in Montgueux, in der Nähe der malerischen Stadt Troyes.
In einem neuen Projekt erzeugt Vincent nun auch Stillwein außerhalb der Champagne. Dafür hat er Weinberge in Chablis und der dortigen Umgebung erworben.

Warum Champagner von Vincent Couche?

Vincent Couche war das erste Weingut, dass ich an der Côte des Bar besucht habe. Schon damals haben mich die charaktervollen Champagner fasziniert. Biodynamisches Arbeiten und sehr wenig oder gar kein zugefügter Schwefel waren damals noch einzigartiger als heute. Es hat dann noch ein paar Jahre gedauert, bis Vincent und ich zusammen gekommen sind. Umso mehr freue ich mich, dass es dann doch noch geklappt hat und wir diese unverwechselbaren Charakter-Champagner anbieten können.

Die Champagner

Den Auftakt des Champagner Programms von Vincent Couche macht Champagne Élégance. Die Cuvée besteht zu drei Viertel aus Pinot Noir und einem Viertel Chardonnay. Die Trauben stammen von Weinbergen mit Kimmeridge Böden in Buxeuil (Pinot Noir) und von Kreide und Silex geprägten Weinbergen in Montgueux (Chardonnay). Élégance ist ein anspruchsvoller Aperitif, dem keine Sulfite (Schwefel) zugeführt wurden und Lust auf mehr macht. Chardonnay de Montgueux ist ein Blanc de Blancs Champagner aus der Gemeinde Montgueux, westlich vor den Toren von Troyes gelegen. Es handelt sich um eine Erhebung aus Kreide und Silex mit Hängen, die überwiegend nach Süden ausgerichtet sind. Frisch, kraftvoll und würzig fällt dieser begeisternde Champagner aus. Cloé ist ein weiterer Champagner, den Vincent ohne die Zugabe von Schwefel bereitet. Die Grundweine stammen aus einer Solera, die 2011 gestartet wurde. Der Jahrgangschampagner von Vincent Couche ist ebenfalls ein Highlight. In ihm verbindet er wieder die Terroirs von Buxeuil und Montgueux und schafft damit einen imposanten und gleichzeitig eleganten Spitzenchampagner.

Weinberg und Keller

Seit 1999 sind die Weinberge von Vincent biologisch- und seit 2008 auch biodynamisch zertifiziert. Rund 12 Hektar der Weinberge befinden sich rund um Buxeuil und sind überwiegend mit Pinot Noir bepflanzt. Weitere 3 Hektar sind etwas weiter nördlich in Montgueux, einem Chardonnay-Hot-Spot der Champagne. Im Keller setzt Vincent in den letzten Jahren immer mehr auf den Ausbau seiner Weine in gebrauchten Barriquefässern. In Kombination mit einer längeren Zeit auf der Hefe, mindestens drei Jahre für alle Cuvées, entstehen sehr reife und tiefgründig Champagner. Die Gärung erfolgt spontan, der biologische Säureabbau wird in der Regel durchgeführt. Auf die Zugabe von Schwefel verzichtet Vincent ein mehreren seiner Champagner komplett.

Winzer	Vincent Couche
Ort	Buxeuil, Côte des Bar
Weinberg	biodynamisch (Demeter seit 2011)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	15 Hetkar, 100.000 Flaschen