

COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLESIME BRUT NATURE SENSATION 2002



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

Pink Grapefruit
Getrocknete Aprikose
Himbeere
Kandierte Früchte
Weiße Blüten
Brioche
Mandel
Kaffeebohne
Mokka

TYP

Jahrgangschampagner
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene
für Nerds
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2002

Jahrgänge Weinberg

Weinberge in Buxeuil
und Montgueux
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

225 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2022

Jahresproduktion

4.734 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

98/100

Falstaff

93/100

Jeb Dunnock

93/100

Der Name ist Programm! Sensation. Auch wenn die Übersetzung vom Französischen ins Deutsche einen anderen Inhalt hat. Das französische Sensation bedeutet Gefühl und Empfindung.

Der Champagner ist aber einfach sensationell. Das Jahr 2002 war herausragend. Der Champagner lag 20 Jahre auf der Hefe! Er ist lebendig, frisch und unglaublich tiefgründig. Es ist ein ganz großer Champagner für Enthusiasten!

Der Grundwein diese Champagners besteht je zur Hälfte aus Pinot Noir und Chardonnay. Der Pinot Noir kommt aus Buxeuil von einem Weinberg, der 1972 gepflanzt wurde und der Chardonnay aus Montgeaux aus einem Weinberg, mit den ersten Reben in 1995.