

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

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
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

Bettane & Dessauve 96/100

Der Name ist Programm! Sensation. Auch wenn die Übersetzung vom Französischen ins Deutsche einen anderen Markt 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.

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 Montgueux, 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 Cuvées 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 *Sensation* ist spektakulär, da er 20 Jahre 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.

Die Champagner

Den Auftakt des Champagner Programms von Vincent Couche macht Champagne *Élégance*. Die Cuvée besteht zu drei Vierteln 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.

Warum Champagner von Vincent Couche?

Vincent Couche war das erste Weingut, das 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.

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, Schöning und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	15 Hektar, 100.000 Flaschen