COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE SENSATION
MILLESIME BRUT NATURE 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 Blüte
Brioche
Gebäck
Walnuss
Spekulatius

TYP

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2002
Weinberg	Weinberge in Buxeuil und Montgueux
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

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	225 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022
Jahresproduktion	4.734 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	98/100
Falstaff	93/100
Jeb Dunnuck	93/100
Bettane & Desseauve	96/100

Aus einem außergewöhnlichen Jahrgang stammt Sensation 2002 von Vincent Couche, der seinen Betrieb in Buxeuil in der Côte des Bar seit Mitte der Neunzigerjahre führt. Der Pinot Noir für diese Cuvée wächst in einem Weinberg in Buxeuil, der schon 1972 gepflanzt wurde, während der Chardonnay aus Montgueux stammt, wo die ersten Reben 1995 gesetzt wurden. Zu gleichen Teilen fließen beide Sorten in die Cuvée ein. Vincent hat seinen Betrieb früh auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und beschreibt seine Arbeit als eine ständig wachsende Verbindung zu den Böden seiner Weinberge.

Der Pinot Noir wächst auf kalkig-tonigen Böden an steilen, südwestlich ausgerichteten Hängen, der Chardonnay auf kreidigen Lagen mit Silex-Anteil in Montgueux. Vincent bewirtschaftet seine Weinberge biodynamisch und achtet auf das Gleichgewicht zwischen Rebe, Boden und Umgebung. Nach spontaner Gärung reift die Cuvée teils in kleinen, teils in großen Holzfässern und durchläuft den biologischen Säureabbau. Anschließend liegt sie nahezu zwei Jahrzehnte auf der Hefe, der Name Sensation ist also spätestens hier Programm! Auf Schönung, Filtration und Dosage verzichtet Vincent vollständig, sodass der Champagner unverfälscht in die Flasche kommt.

Der Champagner schimmert im Glas leicht goldgelb und ist kräftiger gefärbt, als man es von jüngeren Vertretern kennt. In der Nase zeigen sich geröstete Walnuss und Honig, dazu Karamell- und Lebkuchennoten aus dem Langen Hefelager. Am Gaumen trägt eine feine, cremige Perlage einen vollen, zugleich straffen Körper, in dem getrocknete Feige, Zimt und Kardamom mitschwingen, bevor der Abgang ausgewogen ausklingt. Das außergewöhnlich lange Hefelager gibt ihm eine salzig-würzige Tiefe, wie sie nur ganz reife Champagner entwickeln. Wer komplexe, gereifte Cuvées schätzt, findet hier einen Champagner mit spürbarer Umami-Note im Abgang.

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