

CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2019



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

Zitrone
Limette
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kalkstein
Bergbach (Mineralität)
Brioche
Gebäck

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2019
Einzellage Les Renardes
in Couvrot
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein

Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

36 Monate
4 Gramm / Liter
Juni 2023
2.327 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

Champagne Tecta Silva Blanc de Blancs ist einer von zwei Champagnern, die Antoine Chevalier im Vitryat, ganz im Osten der Champagne herstellt. Er ist einer der ganz wenigen Winzer, die dort Champagner selbst erzeugen und vermarkten. Die anderen Winzer verkaufen ihre Trauben bzw. den Wein. Und Antoine ist sicherlich der, der dort die interessantesten und hochklassigsten Champagner hervorbringt. Die Trauben von Tecta Silva stammen aus der Einzellage Les Renardes in Couvrot, die in den 1970er von Antoinnes Vater gepflanzt wurde. Kalk befindet sich unmittelbar unter einer dünnen Humusschicht. Antoine arbeitet biologisch, selektiert die Trauben stark und lässt die Weine spontan in gebrauchten Barriquefässern, einem Keramikfass und einem Edelstahltank reifen und verschneidet sie dann anschließend wieder. Hoch interessant ist es, die identischen, einzelnen Weine aus den unterschiedlichen Gebinden zu vergleichen. Der Unterschied ist enorm! Im weiteren Verlauf der Produktion verzichtet Antoine auf Filtration und Schönung und kommt mit nur einer minimalen Menge an Schwefel aus.

Tecta Silva ist kraftvoll, gradlinig, frisch und nachhaltig. Perfekt, um ihn jetzt als Aperitif zu genießen, noch besser, um viele Speisen zu unterstreichen und ideal, um ihn auch noch fünf bis zehn Jahre zu lagern.