COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE CHLOÉ
BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) 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

Apfelschale
Kandierte Früchte
Quitte
Aprikose
Haselnuss
Himbeere
Pink Grapefruit
Sternanis
Karamell / Toffee

TYP

Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (34%) Pinot Noir / Spätburgunder (66%)
Weinberg	Weinberge in Buxeuil und Montgueux
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	Solera seit 2011
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
The Wine Front	96/100
Bettane & Desseauve	92/100

Der Champagner Chloé von Vincent Couche ist eine faszinierende Solera-Cuvée aus dem Herzen der Côte des Bar im Département Aube. Die Assemblage vereint rund zwei Drittel Pinot Noir aus den nach Süden und Westen ausgerichteten Steillagen rund um Buxeuil mit einem Drittel Chardonnay aus Montgueux, einem kleinen Juwel mit kalkgeprägten Böden, die an Chablis erinnern. Vincent Couche entdeckte die Geheimnisse des Weinbaus mit acht Jahren an der Seite seiner Mutter, studierte in Beaune und absolvierte Praktika in der Schweiz und Deutschland, bevor er das Familienweingut übernahm. Heute zählt er zu den eigenwilligsten Charakterköpfen der Region.

Die Weinberge werden konsequent biodynamisch bewirtschaftet. Buxeuil bringt tiefgründige Kimmeridge-Böden mit, Montgueux fußt auf reinem Kreideuntergrund, was der Cuvée ihre charakteristische Spannung verleiht. Im Keller wird der Chloé zur Hälfte in Holzfässern ausgebaut; das Herzstück ist das Solera-System, das seit 2011 läuft und in dem jedes Jahr rund ein Viertel erneuert wird. Auf Dosage sowie auf Schwefelzugaben wird vollständig verzichtet, der Champagner ist weder geschönt noch filtriert.

In der Nase zeigt der Champagner eine verführerische Mischung aus zartem Apfel, Quitte und reifem Steinobst, ergänzt durch Blätterteig, Hefe und eine leicht oxidative, an Karamell erinnernde Tiefe. Am Gaumen entfaltet er sich saftig und mundfüllend, mit feiner, präziser Säure und einer ungemein eleganten Perlage. Der Abgang ist lang, mit einer steinigen Salzigkeit und Anklängen von kandiertem Steinobst, die noch eine Weile nachklingen.

Der Chloé ist ein idealer Begleiter zu Gerichten mit etwas Komplexität: gegrillter Jakobsmuschel mit Buttersauce, feinen Süßwasserfischgerichten oder einem würzigen Cremeux-Käse. Wer den Champagner zum Aperitif genießt, sollte ihm etwas Zeit in der Karaffe gönnen. Als Solera-Champagner mit außergewöhnlicher Tiefe besitzt er zudem ein ernsthaftes Reifepotenzial für Liebhaber, die gerne warten.

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