COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ EXTRA BRUT (OHNE SCHWEFELZUGABE) 2009 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

Himbeere
Erdbeere
Brioche
Kalkstein
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Weiße Blüte
Kreide

TYP

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
finessenreich
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Pinot Noir / Spätburgunder (75%)
Jahrgänge	2009
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	132 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
The Wine Front	94/100

Von der Côte des Bar ganz im Süden der Champagne stammt der Champagner Millésime Rosé Extra Brut von Vincent Couche. In die Cuvée gelangt überwiegend Pinot Noir aus Weinbergen rund um Buxeuil, ergänzt durch einen kleineren Anteil Chardonnay aus dem nahen Montgueux. Vincent übernahm 1996 den Familienbetrieb, nachdem ihn seine Mutter früh mit der Leidenschaft fürs Weinmachen angesteckt hatte, und absolvierte zuvor eine önologische Ausbildung in Beaune. Ein Wendepunkt folgte zwei Jahre später: Die Begegnung mit Agrarwissenschaftlern brachte ihn auf den Weg des biologisch-biodynamischen Anbaus, den er bis heute konsequent verfolgt.

Buxeuils Böden bestehen aus Kalkmergel und Ton, in Montgueux wachsen die Chardonnay-Reben auf reiner Kreide mit Feuerstein. Vincent bewirtschaftet beide Lagen biodynamisch nach Demeter-Richtlinien, unterstützt von Schafen und Hühnern, die zwischen alten, nachgepflanzten Obstbäumen weiden. Die Trauben vergären spontan mit den gutseigenen Hefen, anschließend durchläuft der Wein den biologischen Säureabbau. Gefiltert oder geschönt wird nichts, ein Teil reift in großen und kleinen Holzfässern. Der Champagner liegt mit rund 11 Jahren außergewöhnlich lange auf der Hefe, bevor Vincent ihn von Hand degorgiert und ohne Dosage verkorkt. Auf die Zugabe von Schwefel verzichtet Vincent für diesen Champagner konsequent.

Der Rosé leuchtet in kräftigem Zwiebelschalen- bis Orangeton, dunkler als das meist blasse Lachsrosa vieler Roséchampagner. Erdbeere, reife Kirsche und getrocknete Frucht prägen die Nase, dazu zarte Blütennoten, ein leichter Holzton und im Hintergrund ein feiner mineralischer Zug. Am Gaumen wirkt er weinartig und strukturiert, mit spürbarer Frische unter der Festigkeit. Im Abgang bleiben feine, aus dem Holzausbau stammende Tannine zurück und geben dem Rosé Kontur sowie einiges an Reifepotenzial. Dank des ausgedehnten Hefelagers begleitet eine feine, samtige und lang anhaltende Perlage begleitet jeden Schluck.

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