

CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER 2020



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

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
im Holz ausgebaut
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Le Jardin de
Meunier in Vitry-en-
Perthois
biologisch (EU Biosiegel)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
36 Monate
1 Gramm / Liter
Mai 2024
3913 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen
Falstaff

94/100
93/100

Man könnte das Sortiment von Antoine Chevalier als sehr übersichtlich beschreiben, denn aktuell bietet er nur zwei Cuvées an. Eins ist Champagne Millésime Blanc de Blancs extra brut Carkonnia. Die Chardonnay Trauben stammen alle aus der Einzellage „Le Jardin de Meunier“ nahe der Ortschaft Vitry-en-Perthois. Der Name des Weinbergs (Garten des Meuniers) lässt annehmen, dass er ganz früher mit der roten Sorte Meunier bepflanzt war. Doch das ist schon lange her. Erst in den 1970er Jahren wurden hier ganz im Osten der Champagne wieder Land für Weinberge zugelassen und mit Chardonnay bepflanzt. Denn der Boden weist mit einem der Erdoberfläche nahem Kreidenvorkommen Ähnlichkeiten zur Côte des Blancs auf.

Der Ausbau und die Lagerung der Grundweine erfolgt bei Antoine in ausgewählten Holzfässern, Edelstahl tanks und Keramik-Gebinden. Die Weine werden weder filtriert noch geschönt. Teilweise arbeitet Antoine mit Batonnage. Dieses Verfahren, bei dem die Hefe der ersten Gärung immer wieder aufgerührt wird, erhöht die Cremigkeit und Fülle des Champagners. Die Weine durchlaufen alle den biologischen Säureabbau. Somit ist Carkonnia frisch, weich und geschmeidig. Nach einem Hefelager von 36 Monaten wird der Champagne sehr gering mit 0,8 Gramm pro Liter dosiert. Es ist ein Champagner wie wir ihn lieben: Mineralisch, salzig und frisch. Hinzu kommt eine feine, verspielte Frucht und ein sehr langer Abgang.