

Brut Réserve, Grand Cru, Blanc de Blancs

Region	Champagne
Erzeuger	Vazart-Coquart & Fils - Champagne
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH140100

Vazart-Coquarts Non-Vintage-Brut: Ein fantastischer Einstieg in die Welt der Blanc de Blancs!

Der Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs ist der Basis-Champagner unseres Neuzugangs aus der Champagne. Es ist ein „Non-Vintage“ (NV), also ein Champagner ohne Jahresangabe, der in diesem Fall zu 56% aus Chardonnay des Jahrgangs 2018 besteht und zu 44% aus einer sogenannten „Réserve Perpétuelle“, auch „Solera“ genannt, bei der Jean-Pierre Vazart einen Edeltank nutzt, den er 1982 erstmals gefüllt hat und seitdem immer wieder bis zum Rand auffüllt, wenn er jährlich einen Teil entnommen hat. Im Prinzip mischen sich hier also Weine von 1982 bis 2017. Dies ist nicht nur im Sherry-Gebiet eine übliche Art, Reserveweine zu erzeugen, sie hat auch in der Champagne Tradition. Jean-Pierre ist einer der großen Liebhaber dieser Art, Reserveweine zu lagern und füllt auch einen besonderen Champagner aus dieser Solera. Sein Ansatz ist der eines Winzers, der unkonventionell arbeitet. Er sprüht nur so vor Energie und ist absolut überzeugt von dem, was er tut. Das beginnt in den Weinbergen, die er mittlerweile auch offiziell auf biologische Bewirtschaftung umgestellt hat, nachdem er diese Wirtschaftsweise schon länger für sich ausprobiert hatte. Seine Weinberge liegen in Chouilly, dem Ort, der als letzter den Grand-Cru-Status an der Côte des Blancs erhalten. Chouilly ist bekannt für seine etwas exotischeren und fülligeren Chardonnays. Diesen Charakter unterstreicht Jean-Pierre mit seiner Terroir- Arbeit im Weinberg. Er sorgt schon im Weinberg, vor allem aber im Keller dafür, dass seine Weine mit großer Frische gesegnet sind. Das erreicht er nicht zuletzt dadurch, dass er ausschließlich



im Edelstahl ausbaut. Der Brut Réserve Grand Cru Blanc de Blancs stammt aus einem Grand-Cru-Weinberg von elf Hektar in Chouilly. Das Alter der Chardonnay-Reben, die dort tief in der für die Côte des Blancs so typischen Belemniten-Kreide wurzeln, beträgt im Durchschnitt 43 Jahre. Dieser Champagner ist eigentlich ein „Extra Brut“, denn Jean-Pierre hat den Wein mit lediglich fünf Gramm dosiert. Der in mittlerem Strohgelb strahlende Wein besitzt eine lebendige Perlage und bietet genau das, was man von einem Basis-Champagner verlangt. Er wirkt klassisch, voll und reif mit einer wunderbar eindringlichen Frucht von Steinobst und Kernobst, ein wenig Yuzu und lemon curd in Verbindung mit Mandelhörnchen und einer leicht jodigen, aber auch kreidigen Note. Am Gaumen wirkt der Brut Réserve Grand Cru ungemein lebendig, frisch und spannungsvoll. Die fünf Gramm Dosage sorgen für eine ganz feine charmante Süße, die sehr gut zum Volumen passt, das dieser Champagner besitzt. Auch hier findet man Kernobst und Steinobst, aber auch ein paar exotische Noten, Mandelbiskuit und weiße Schokolade. Dahinter liegen die zitrischen und jodigen Noten, ein wenig kandierter Ingwer und Zitronenabrieb. Dazu kommt der Druck der frischen Säure, ferner ein wenig Kalk wie auch Kreide und Salz. Der Brut Réserve Grand Cru ist ein ganz famoses Beispiel dafür, was „Grand Cru“ schon im Einstiegsbereich bedeuten kann. Da ist schon viel Tiefe und Komplexität vorhanden. Durch die Verbindung von jungem Wein und dem aus der „Réserve Perpétuelle“ ergibt sich eine wunderbare Balance aus Frische und Fülle, Lebendigkeit und Charme. Man kann gar nicht genug davon bekommen!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	5.7 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	56 mg/l
Gesamtsäure	6.7 g/l	Analysedatum	17.01.2022

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN30

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003