

Extra Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs

| | |
|---------------|-----------------------------------|
| Region | Champagne |
| Erzeuger | Vazart-Coquart & Fils - Champagne |
| Alkoholgehalt | 12 % vol. |
| Rebsorte(n) | |
| Bestell-Nr. | FCH140200 |

Sie suchen einen absolut präzisen, frischen und druckvollen Blanc de Blancs? Et voilà: Jean-Pierre Vazarts Extra Brut!

Bei Jean-Pierre und Caroline Vazart gibt es im Basis- Segment drei Champagner, die im Prinzip auf den gleichen Grundweinen basieren, aber unterschiedlich dosiert werden. Es ist die Kunst des Kellermeisters Jean-Pierre, die einzelnen Partien der Grundweine schon im Vorfeld so auszusuchen, dass sie später optimal zur angestrebten Dosage passen. Bei den Vazarts stammt der Grundwein aus den elf Hektar Chardonnay- Lagen in Chouilly. Chouilly ist der erste Grand- Cru-Ort, den man ansteuert, wenn man von Épernay aus die Côte des Blancs entlangfährt. Vazarts Reben sind dort im Durchschnitt mittlerweile 44 Jahre alt und werden seit rund zehn Jahren biologisch bewirtschaftet. Vor einigen Jahren hat Jean-Pierre die Biozertifizierung beantragt, die dann 2020 erfolgte. Für den Grundwein seines Extra Brut Grand Cru Blanc de Blancs nutzt er 65% Chardonnay aus dem Jahrgang 2017 sowie 25% aus der „Réserve Perpétuelle“ Je 5% machen die Jahrgänge 2015 und 2016 aus. Jean-Pierre hat die „Réserve Perpétuelle“ (im Grunde eine Solera) erstmals 1982 gefüllt, entnimmt seitdem jährlich etwa 40% und füllt sie immer mit dem aktuellen Jahrgang wieder auf. So wird der Extra Brut also mit einer Réserve gefüllt, die in diesem Fall aus rund 33 Jahrgängen besteht – eine Seltenheit in der Champagne. Für diesen Wein wurde der Grundwein im Edelstahl vergoren und durchlief in weiten Teilen eine malolaktische Gärung. Die Dosage beträgt lediglich 2,5 Gramm. Der Extra Brut ist ein goldgelber Champagner mit lebendiger Perlage. Er zeigt sich in der Nase angenehm kühl und k Reidig mit hellen zitrischen



Komponenten, mit Blüten, kernigen grünen Äpfeln mit Schalen, ein wenig Mandelcrème und gebuttertem Toast. Während beim Brut Réserve dieser etwas wärmere und fülligere Teil in den Vordergrund tritt, ist es beim Extra Brut die frische helle Komponente, die dominiert. Das zeigt sich auch am Gaumen, wo der Geschmack zunächst von reifem weißfleischigen Kern- und Steinobst sowie von Trauben und Zitrusfrüchten geprägt wird. Die Frucht wirkt saftig und anregend. Die Säure, die Mineralität und die zitrischen Noten bauen einen angenehmen Druck auf und harmonisieren hervorragend mit den kreidig-kalkigen Noten. Die Perlage ist fein und lebendig, der Réserve-Anteil sorgt für Volumen und für die feinen Brioche-Noten, die beim Extra Brut wie ein Ausrufezeichen wirken und den Champagner sehr komplett erscheinen lassen.

Ab sofort und bis sicherlich 2029+.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (gesamt) | 55 mg/l |
| Restzucker | 3,6 g/l | Analysedatum | 17.01.2022 |
| Gesamtsäure | 6,5 g/l | | |

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

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

<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: DEUTDE33HAN33

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