

„TC“ Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Region	Champagne
Erzeuger	Vazart-Coquart & Fils - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH140616

Eine Rarität: „TC“ steht für „Terre Cuite“, also für „terra cotta“ – und darin ist dieser außergewöhnliche Champagner ents

Neben den Champagnern aus der „Réserve Perpétuelle“ haben Jean-Pierre und Carolin Vazart noch einen weiteren ungewöhnlichen Champagner im Portfolio. Auch er besitzt einen ungewöhnlichen Namen – er heißt schlicht „TC“. „TC“ steht für „terre cuite“, also „terra cotta“. Und tatsächlich wird der Chardonnay-Grundwein, der aus Vazarts Spitzenlage Les Aventures stammt, im Terrakotta-Ei ausgebaut. Jean-Pierre ist nicht der Erste, der das in der Champagne praktiziert. Aber natürlich war es für ihn zunächst ein ungewöhnliches Experiment. Schnell hat er sich für diese Ausbaumart begeistert. Dieser Champagner ist – anders als man denken könnte – nichts für Freaks oder Spezialisten, er wirkt nicht per se ungewöhnlich, aber er wirkt anders. Und genau das war es, was Jean-Pierre erreichen wollte. Terrakotta bringt eine andere Art von Textur und Spannung in einen Wein, und das spürt man auch hier. Der goldgelbe „TC“ von 2016 – der Grundwein stammt komplett aus diesem Jahrgang – ist im Glas von einer ruhigen Perlage geprägt. Er wirkt umwerfend fein, ist geschmeidig, charmant, elegant und doch spannungsvoll wie auch energiegeladen. Das Bouquet gleicht einem Besuch in einer der gehobenen Pâtisseries von Paris: ein ungemein feiner, ja fast aristokratischer Duft nach Feingebäck, Mandeln, Nüssen, Orangen und Zitronencreme, Blüten, kandierten Schalen und Ingwer, Kernobst und (das schon nicht mehr in den Räumen des Feinbäckers) zusätzlich nach zerriebenem Kalk und nach Kreide. Am Gaumen greift der „TC“ all das wieder auf, wirkt präzise und ist präsent, klar und druckvoll. Hier wird es noch ein wenig würziger, und neben Ingwer spielen Safran und Zimt eine Rolle. Hinzu kommt etwas zerlassene Mandelbutter mit Zitronenabrieb. Das eigentlich Großartige ist hier aber tatsächlich die Textur, die einen ganz feinen Widerstand bietet und gleichzeitig unwiderstehlich seidig wirkt. Dabei zeigt sich dieser Champagner auch am Gaumen immer druckvoll, frisch und mineralisch. Er besitzt



Trinkempfehlung: Ab sofort und bis sicherlich 2036+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	4.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	66 mg/l
Gesamtsäure	8.4 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

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: DEUTDE33HAN

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