

„82/15“ Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Region	Champagne
Erzeuger	Vazart-Coquart & Fils - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH140700

95 Punkte: „Cremige Länge, ganz am Ende die herbe Mineralität von Chouilly, grandios“ (Meininger Champagne Magazine)

Schon der Name dieses Champagners ist ungewöhnlich: „82/15“. Was mag das bedeuten? Er bedeutet so viel wie Alpha und Omega eines besonderen Champagners. Als Jean-Pierre Vazart die Geschicke des Hauses im Jahr 1982 übernahm, füllte er einen Tank mit Chardonnay (die Reben dort sind im Schnitt mittlerweile 44 Jahre alt, werden seit 2015 biologisch bewirtschaftet) aus seinen elf Hektar Grand-Cru-Lagen in Chouilly. 1982 entnahm er 40 Prozent und füllte den Tank mit dem gleichen Anteil Wein aus 1983 auf. So entstand im Laufe der Zeit eine „Réserve Perpétuelle“, im Sherry-Gebiet besser als „Solera“ bekannt. Für seinen „82/15“ hat Jean-Pierre also diese Solera genutzt, in der mittlerweile 33 Jahrgänge von 1982 bis 2015 enthalten sind. Es ist so etwas wie die Quintessenz seines Schaffens. 2020 haben die Vazarts auch offiziell die Umstellung auf biologischen Weinbau abgeschlossen – immer noch eine Seltenheit in der Champagne. Dégorgiert wurde der Grand-Cru-Champagner im Jahr 2021 mit 2,5 Gramm Dosage. Der goldgelbe „82/15“ zeigt im Glas eine feine und lebendige Perlage. Er bietet ein ungewöhnlich weiches Gefühl in der Nase, das sehr elegant und nobel wirkt. Immerhin ist das ein Champagner, dessen Grundweine mit Apfelsäure, also ohne Milchsäureumwandlung ausgebaut wurden. Diese Weichheit oder gar Seidigkeit verbindet sich mit Noten von leicht warmer, gebutterter Brioche mit Mandelcrème, Vanille und Orangenblüten. Hinzu kommen Noten von unterschiedlichen Zitrusvarianten wie Yuzu, Zedrat und lemon curd, ergänzt von Kräutern, Stein und



Blattwerk. Am Gaumen zeigt sich die typische auskleidende und wunderbare Fülle eines Réserveweins, in dem schon so viel Autolyse stattgefunden hat, dass sich die hellen und herb zitrischen Noten des jungen Weins mit Backwerk und Confiserie verbinden. Hinzu kommen Noten von Johannisbeeren, von ein wenig weißer Schokolade, Nougat und Mocca. Auch hier zeigt sich eine charmante und elegante Seidigkeit, und das, während die Säure durchaus Frische und Druck liefert. Der „82/15“ ist sehr stimmig, balanciert, tief mineralisch und komplett – ein so gelungener wie außergewöhnlicher Wein!

Trinkempfehlung: Ein Champagner für jetzt und die nächsten 15 Jahre – mindestens!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	81 mg/l
Gesamtsäure	7.1 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