

## Dizy „Corne Bautray“, Blanc de Blancs Extra-Brut

Region	Champagne
Erzeuger	Maison de Champagne Jacquesson - Champagne
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FCH030212

### Rassig und atemberaubend elegant – er könnte auch „Corniche Bautray“ heißen!

Jacquessons Jahrgangs-Blanc-de-Blancs „Corne Bautray“ erblickte erstmals 1995 das Licht der Welt. Fünf Jahre später wurde der Champagner, für den die Chiquets die Trauben aus einer ein Hektar großen, 1960 mit 9000 Chardonnay-Rebstöcken bepflanzten Parzelle nutzen (ein nach Südwesten ausgerichteter, vergleichsweise steiler Hang, dessen Böden von mit grobem Sandstein durchsetztem Lehm und sogenannter kampanischer Kreide geprägt sind), zum zweiten Mal abgefüllt, 2002 dann zum dritten Mal, diesmal in einer kommerziell relevanten Menge. Darauf folgten die Jahrgänge 2004, 2005 sowie die Trias 2007 bis 2009. 2010 und 2011 wurden übersprungen, mit dem im März 2021 dégorgierten 2012er hat das Warten auf einen der begehrtesten Blanc de Blancs der Champagne, zumal von so einem „Bijou-Produzenten (WORLD OF FINE WINE) endlich ein Ende! Der Champagner aus dem lieu-dit „Corne Bautray“, der stilistisch häufig etwas ausladender als das Blanc-de-Blancs-Pendant „Champ Cain“ angelegt zu sein scheint, zeigt sich in seiner jüngsten Erscheinungsform von einer bemerkenswert rassigen Seite. Es ist – zumal im Glas und nach dem ersten Schluck – eine Freude nachzuvollziehen, wie perfekt die Chardonnay-Trauben den herrlich kreidemineralischen Charakter dieser kargen Lage in einen kraftvollen, dabei ungemein rezenten, fast pikant anmutenden Wein mit beeindruckender Tiefe und Länge übersetzen: Schon das Bouquet, ein Potpourri aus Zitrusfrüchten, weißen Früchten und floraler Finesse, den ersten Anklängen von Akazienhonig, buttrigem Brioche und einem Hauch Vanille reißt uns



zu mittleren Begeisterungsstufen, bevor wir der Klasse des undosierten Dizy „Corne Bautray“ vollends verfallen, der am Gaumen durch ein vibrierendes Säuregerüst, eine dichte Textur und tiefenentspannte Aromatik besticht. Von diesem unglaublich eleganten, absolut himmlischen Vergnügen, wurden 3.368 Flaschen und 200 Magnums abgefüllt. Wenigstens eine davon sollte den Weg in den heimischen Keller finden!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2045 (und sicherlich darüber hinaus).

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	40 mg/l
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

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](mailto: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