

„Grand Bouquet“ Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut (2016)

Region	Champagne
Erzeuger	Vazart-Coquart & Fils - Champagne
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH140516

Hier gibt der Jahrgang den Ton an!

Der Jahrgangschampagner aus dem Hause Vazart-Coquart stammt von den besten plots Chouillys und reifte ganz sechs Jahre („sur latte“) in den kühlen Kellern Jean-Pierre und Caroline Vazarts. Es handelt sich um eine Selektion der besten Trauben, aus den beiden Grand-Cru-Lagen „Le Mont Aigu“ und „La Cerisière“. Ganz getreu der Appellation legen die beiden hier selbstredend den Fokus auf die Rebsorte Chardonnay, die in der Gemeinde ihren schönsten Ausdruck findet. Basis sind mittlerweile durchschnittlich über 45-jährige Rebstöcke, die in der dort typischen Belemniten-Kreide wurzeln. Seit 2015 pflegen die Vazarts ihre Weinberge aufwendig biologisch-organisch, die Zertifizierung erfolgte allerdings erst 2020. So wird es noch entsprechend etwas dauern, bis das Bio-Siegel auch auf dem Etikett des Jahrgangschampagners zu sehen sein wird. Jean-Pierre hat den Grundwein im temperaturkontrollierten Edelstahl vergoren. In diesem Jahr haben die Weine teils eine malolaktische Gärung durchlaufen. Das verleiht dem schlanken 2016er Tiefgang und rundet ihn bestens ab. Der „Milléssimé“ bildet eine feine Schaumkrone im Glas und duftet wie ein Blanc-de-Blancs-Champagner aus dem Lehrbuch: ein Hauch geröstete Mandelblättchen, die vom Hefelager herrühren, nicht vom Holz, denn ausgebaut wurde der Grundwein im Stahltank, Williams-Birnen, Golden Delicious sowie eine saline, an eine frische Meeresbrise erinnernde Note. Der Eindruck des noblen und sehr eleganten Bouquets zieht sich auch am Gaumen fort, die Aromen anfangs sehr subtil, fast hintergründig, sie werden von der ausnehmend



feinen Perlage dann geradezu „vitalisiert“ und immer präsenter. Das passt hervorragend zur wunderbar harmonischen und in jeder Hinsicht stimmigen Gesamterscheinung dieses angenehm cremigen Jahrgangschampagners (nichts geht über einen langen Ausbau auf der Hefe!), dessen Dosage von gerade einmal drei Gramm pro Liter (Extra Brut) die mineralische Seite der Chardonnaytraube betont. Das ist enorm viel Grand-Cru-Champagner fürs Geld!

Ab sofort und über 10 Jahre nach Dégorgierdatum (Juni 2022), das erfreulicherweise auf dem Rückenetikett (und bestens lesbar) kommuniziert wird.

Allergene

Sulfite

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