

Blanc de Blancs 2008



WEINLESE

Ein sehr beschwerliches Jahr für unsere Anbaugebiete: Nach einem regenreichen Frühling mit vielen Gewittern und unter großem Druck war die Blüte ein schwieriger Moment. Der trockene und trotzdem wenig sonnige und kühle Sommer brachte dann eine langsame Reifung, die gleichzeitig nach kontinentalem (trockenem) wie nach nördlichem (kühlem) Typ verlief. Der Monat September überraschte mit Hochdruckwetter trotz einiger Regenphasen mit intensiven Güssen.

Also alles in allem ungewöhnlich günstige Bedingungen, um eine ideale Reife zu erlangen, die den langsam und fortschreitend gereiften Trauben ein herausragendes natürliches Gleichgewicht zwischen Frische und konzentriertem Geschmack verliehen haben. Die Weinlese begann zu einem sehr „klassischen“ Zeitpunkt Mitte September.

AUSBAU

100 % Chardonnay – 15-20 % im Eichenfass mit wöchentlicher Batonnage gereifte Weine. Keine malolaktische Gärung. Die Cuvée Blancs de Blancs wird bei niedrigem Druck gezogen, um eine rundere, vollmundige Perligkeit zu erhalten. Sie reift durchschnittlich 5 Jahre im Weinkeller und erhält nach dem Dégorgement eine sechsmonatige Ruhezeit, um ihrer Reife den letzten Schliff zu geben. Die Dosage wird für jeden Jahrgang neu angepasst und liegt bei 8-10 g/l.

STIL

Sanft, tief und elegant.

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION:

Hellgoldfarben mit grünen und glänzenden Reflexen.

Fein und regelmäßig aufsteigender, anhaltender Cordon.

Raffiniertes und komplexes Bouquet, das die Intensität des nördlichen Chardonnay zum Ausdruck bringt: blumige Noten, leicht honigartig, kandierte Zitrusfrüchte und leicht geröstete Nüsse. Diese intensiven und frühlingshaften Noten vermitteln Milde und anhaltende Tiefe.

Schmelzende Attaque, weich, aber getragen von salzigen Noten, die im Mund in eine feingliedrige, präzise und sehr reine Textur übergehen. Der Geschmack von gelben Früchten, Gewürzen, und Trockenfrüchten steht sehr im Vordergrund und harmonisiert prächtig mit der kreidigen, fast pudrigen Frische. Die feinen Tannine verlängern das Finale.

Dieser Blanc de Blancs 2008 ist eine diskrete Referenz der Eleganz und kombiniert harmonisch seine Materie und seine Frische. Der Jahrgang 2008 entfaltet hier das ganze qualitative Potenzial der Grands Crus der Côte des Blancs.