

Blanc de Blancs 2009



WEINLESE

In der Champagne war der Winter klassisch kalt und trocken, günstig für einen sehr gleichmäßigen Laubaustrieb zu einem jedoch ungewöhnlich späten Zeitpunkt: Der 10. April für den Chardonnay.

Der Frühling war regnerisch und warm mit sehr unregelmäßigen Niederschlägen, wodurch sich der Wein zum ausschlaggebenden Zeitpunkt der Blüte ungleichmäßig entwickelte.

Ab Ende Juli bis zum Ende der Weinlese war es in der Champagne außergewöhnlich heiß und trocken bei kontinentalem Wetter. Die heiße Augustsonne bot optimale Reifebedingungen fast ohne Niederschläge in den Monaten August und September.

Die Weinlese begann für die Chardonnays der Côte des Blancs am 10. September.

AUSBAU

100 % Chardonnay – 10% im Eichenfass gereifte Weine, wöchentliche Batonnage. Keine malolaktische Gärung. Die Cuvée Blancs de Blancs 2009 wird bei niedrigem Druck gezogen, um eine rundere, vollmundige Perligkeit zu erhalten. Sie reift durchschnittlich 5 Jahre im Weinkeller und ruht nach dem Dégorgement weitere sechs Monate, um ihrer Reife den letzten „Schliff“ zu geben. Dosage: 9 g/l.

STIL

Sanft, tief und elegant.

BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Goldflüssige Farbe mit grünen und glänzenden Reflexen.

Feine und regelmäßig aufsteigende, samtige Perlen.

Bouquet von kandierten Zitrusfrüchten, weißen und gelben Früchten (Birne, Pfirsich), Kakaobohnen und leicht gerösteten Haselnüssen. Die vorherrschende Reife und dichte Fruchtsüße verbinden sich mit leicht säuerlichen Nuancen. Anschließend ergänzen Variationen von Toast- und Briochenoten dieses vielversprechende, sehr jugendliche Bouquet.

Am Gaumen energiegeladen, stromlinienförmig, mit Reinheit als Leitfaden. Reine Tiefe von vollausgereiften, saftig-fleischigen gelben Früchten: Man beißt buchstäblich in sonnenverwöhntes reifes Obst. Reine Präzision und kreidige Finesse: Ein pudriger, dynamischer Eindruck auf der Zunge, der die Aura des Weins verlängert. Reine Sanftheit von sinnlich-taktilen Perlen. Das Finale ist lang und frisch.

Dieser Blanc de Blancs 2009 stammt aus einem sonnigen und reifen Jahrgang der Grands Crus von Avize, Mesnil-sur-Oger und Cramant und ist ein wunderbares Beispiel für Chardonnay aus der Champagne, der kraftvolle Frucht und feinen Geschmack zu verbinden weiß.