



Semblables

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir
Ausbau	Non-dosé
Passt zu	Apéro, asiatische Gerichte, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95008922

Bemerkungen

Champagne Clandestin ist das Gemeinschaftsprojekt von Bertrand Gautherot von Vouette & Sorbée und Benoit Doussot, dessen rechter Hand. Beide haben grosse Erfahrung im naturnahen Traubenanbau auf dem Terroir rund um ihr Heimatdorf Buxières-sur-Acre. Cladestin bedeutet geheim und bezieht sich auf die Herkunft der Trauben. Während die meisten Toplagen in der Region nach Süden, Osten oder Südosten ausgerichtet und damit relativ exponiert sind, entstehen die Clandestin-Weine ausschliesslich auf den lange wenig beachteten, kühleren Lagen mit westlicher Ausrichtung. Die Bewirtschaftung erfolgt nach biodynamischen Richtlinien und die Weine spielen in einer Liga mit den beliebten Gewächsen von Vouette & Sorbée.

Degustationsnotizen

Blassrosa wie ein Œil de Perdrix, mit einer kontinuierlichen Perlage. Der Semblables Boréal stammt aus einer der kühlest Lagen der Côte des Bar, dies widerspiegelt sich in der Nase in seinen kühlen hellen und dunklen Aromen rund um Beberitzen und Grapefruits, Rote Johannisbeeren, rote Äpfel und kühlen, feuchten Stein. Dieser Duft wird komplettiert durch einen Hauch von Mandeln, violetten Blüten und und frischem Brotteig. Am Gaumen liefert der Semblables Boréal eine gelungene Balance aus roter und gelber, immer knackiger Frucht, leichten Kräuternoten und Kalk sowie ein wenig Tabak. Das ist ein kompromissloser Blanc de Noir, der einen angenehmen Druck am Gaumen zeigt. Darin wirkt er noch subtiler als die Chardonnay-Champagner des Hauses. Trotzdem – der Boréal zeigt sich beeindruckend karg und trocken, taktil und frisch mit vielen zitrischen Noten und einer leichten Rotbeerigkeit.

Passt zu

Apéro, Hummer, Krustentieren, Ceviche, Ente und asiatischen Gerichten, wie Phad Thai.