

PIOLLOT PÈRE & FILS
Champs Rayés (2018)
Brut Nature AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Piollot Père & Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	70'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 91

Ein sogenannter Blanc de Blancs, gekellert aus 100% Chardonnay. Der Grundwein wurde in gebrauchten Fässern ausgebaut, degorgiert wurde nach rund fünf Jahren Lagerung "sur lattes". Fein-duftiges Nasenbild mit Aromen von Pfirsich und Nektarien, Cantaloupe Melone und etwas gelber Apfel, dazu vielschichtige Zitrusfrüchte Noten, dezent untermalt mit floral-würzigen Tönen. Am Gaumen Eleganz ausstrahlend, komplex und herrlich reintonig, mit salzig-mineralischem Abgang.

Empfehlung

Eleganter, mineralisch-frischer Champagner zum Aperitif und als Begleiter zu Muscheln und Sushi, aber auch zu gebratenen und pochierten Fischgerichten, wie etwa Zander auf der Haut gebraten mit Orangen-Fenchel Salat. Toll auch zu Geflügel und edlen Innereien.

Produzent

Seit fünf Generationen wird bei Piollot Champagner hergestellt, ab 1986 unter eigenem Label. Während Roland Piollot die Weinberge biologisch bewirtschaftet (Ecocert zertifiziert), mit grossen Einflüssen der Lehre der Biodynamie, macht dies seine Frau Dominique Moreau bereits vollumfänglich unter dem Label Marie-Courtin (siehe unser Angebot). Roland Piollot widmet dabei viel Zeit der Boden- und Rebenarbeit, einschließlich einer rigorosen Selektion der Trauben. Er setzt vor allem auf den hier vorwiegend angebauten Pinot Noir, besitzt aber nebst Chardonnay auch noch Parzellen mit alten Rebstöcken von - für diese Region eher untypisch - Pinot Meunier und der für Champagner ganz allgemein sehr selten verwendeten Rebsorte Pinot Blanc, wo Roland mit zu den ganz wenigen gehört, die daraus einen reinsortigen Weissburgunder-Champagner machen. Beim Ausbau lässt man dem Wein Zeit und agiert auch hier nach dem

Biodynamie-Kalender. Der Piollot-Champagne-Stil ist kraftvoll, substanzreich, begleitet von einer lebendigen Frucht. Das Preis-Genuss+Authentizitäts-Verhältnis ist bemerkenswert!