Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

SUENEN
Les Robarts Cramant
Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Suenen**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 98

Die Trauben für diesen Blanc de Blancs stammen von zum Teil bis zu 75-jährigen Reben, welche ausschliesslich aus der namensgebenden Einzellage der Grand Cru-Gemeinde Cramant stammen, in welcher Aurélien 0.35ha besitzt. Ausgebaut wurde der Grundwein für neun Monate in einem grossen, 20hl Holz-Foudre. Degorgiert wurde nach rund fünf Jahren Flaschenreife. Einladendes Nasenbild mit Aromen von köstlichem Apfel, kandierten Zitronen und weissen Pfirsichen, umrahmt mit Noten von Frühlingsblumen, frischen Haselnüssen und einem von geröstetem Brot, unterlegt von lebendiger Mineralität. Am Gaumen komplex, vielschichtig, mit zupackender Frische, wiederum saftig-reifer Zitrusfrucht zeigend und zart mineralischem Finale. NUR 1743 FLASCHEN GEFÜLLT!

Empfehlung

Anspruchsvoller Apero-Champagner, aber noch besser zum Essen. Passt zu allem, was auch ein grosser Chablis oder Puligny Montrachet begleiten würde. Um die Tiefgründigkeit und die feinen Aromen zu unterstreichen, empfiehlt es sich diesen Champagner 10-20 Min. vor dem Genuss zu öffnen und in einem grösseren Glas zu servieren. (z.B. Riedel Veritas, oder Zalto Universal)

Produzent

Champagne Suenen - noch so ein aufregendes Champagnerhaus! Die Tragik hinter dieser Feststellung ist, dass Aurélien Suenen (*1985) - eigentlich ein Basketballspieler und Jugendtrainer - einer schweren Krankheit des Vaters wegen heimkehren musste. Nach wenigen Jahrgängen an der Seite des Vaters starb dieser und Aurélien übernahm 2009 den Betrieb:

Mit dem Erbe dessen, was der Vater begann, mit dem Willen, es noch bestimmter zu machen. 2009 und 2010 lehnte er sich noch stark an Vaters Ideen, weil er zuerst die Weinberge besser verstehen wollte. Seitdem analysiert er jedes Jahr deren Böden. 2011 machte er es mehr nach seinem Gusto, war damit aber noch nicht zufrieden, und verkaufte den Wein. Dies zeigt: Da ist ein Qualitätsfreak am Werk. Auréliens eigene Champagner-Idee begann somit eigentlich so richtig mit dem Jahrgang 2012. Heute wissen die Kenner: Champagne Suenen bedeutet sowohl Purismus - schlank und messerscharf -, als auch schmeichelnder Charakter - geschliffen und subtil. Zudem steht Suenen weniger für das barock Warme stärker dosierter Champagne, sondern für das kühl Frische. Vom Sporttrainer sozusagen zum Animateur unserer Sinne. Als Terroir-Flüsterer war für Aurélien klar, es kann für seine Ländereien in Oiry, Cramant und Chouilly nur Blanc de Blancs sein, die eine gewisse Ähnlichkeit zu den Blanc de Blancs seines Freunds und Mentors, dem Großmeister Agrapart zeigen. Und da Flüstern erst durch Dialog Sinn ergibt, erkannte er, dass der Kern seiner Arbeit jene mit den Böden ist, in denen seine Reben nicht nur drinstecken, sondern von diesen eben weniger oder mehr Vitalität abbekommen. Schritt um Schritt wird Aurélien deswegen zum Biodynamiker. Faszinierend, was dieser junge Mann in so kurzer Zeit erreicht hat. Wir schauen mit Vorfreude auf das, was noch kommt, und sind stolz, dass wir bei dieser neuen Geschichte mit (notgedrungen geringen Mengen bei drei Hektar Anbaufläche) dabei sein können.