



Jacquesson: Ultimative 2008 Erfahrung

Dizy Corne Bautrey – Aÿ Vauzelle Terme – Aivize Champ Caïn: Drei Parzellen, dreimal Jahrgang 2008, keine Dosage mit Ausnahme des Champ Caïn (2,5 g/l). Wer erfahren möchte, wie sich der Charakter von 2008 in verschiedenen Crus und Terroirs ausdrückt, ist hier an der richtigen Adresse. Und es ist wohl die einzige Gelegenheit, drei 2008er von alten Reben (zwei der Weinberge waren 2008 knapp 50 Jahre alt, nur Vauzelle Terme mit knapp 30 Jahren jünger) aus einem Haus nebeneinander zu verkosten. Es heißt jedoch schnell zu sein, denn die Mengen sind bei den Einzellagen-Champagnern von Jacquesson wie immer sehr limitiert (zwischen 2.652 und 8.296 Flaschen von der jeweiligen Lage).

Aktuelle 2008er – zehn Highlights

96

2008 Aivize Champ Caïn Extra Brut, Jacquesson; 179 Euro

reife, rauchige Art, erdig-nussiger Duft, torfig, Bratapfel; saftig, super puristisch, positive Sherryanklänge am Gaumen, extrem mineralisch, Walnuss und Salzmandel im Finale, dicht und kompakt, mit großer mineralischer Länge

2008 La Grande Année Brut Bollinger; 142 Euro

süße, kandierte Zitrusfrucht, Pampelmuse, dazu ganz leicht torfig Holzaromen, leicht rauchig, Tabak; saftig, salzig und mineralisch, fruchtiger Schmelz zur kalkigen Textur, pikantes Säurespiel, Nougat, Haselnuss; kompakt, dicht, das zarterherbe Grapefruitfinale regt an

95

2008 Dizy Corne Bautrey Brut Nature, Jacquesson; 179 Euro

warm-würzige Nase mit Nuss, Tabak, rauchig, Mirabelle, weißer Nougat; dicht und stoffig, voller, auch leicht fruchtiger, vor allem aber würziger Schmelz, tolle Saftigkeit, mundwässernd, tonige Textur

2008 Aÿ Vauzelle Terme Brut Nature, Jacquesson; 199 Euro

klassische Pinotnase mit leicht zimtiger Würze, roter Apfel, etwas Marzipan, wuchtig, frischer Steinpilz; rote Pflaume am Gaumen, feine Rotfruchtigkeit, sehr wenig, zarte Perlage, feine Holznote im Finale

94

2008 La Grande Dame Brut Veuve Clicquot; 135 Euro

intensiv orange Zitrusfrucht von Kumquat bis Mandarine, hellhefig, Pfirsich, frische Kräuter; feines Säurespiel, durchgängig animierende Frucht, auch leicht rauchig-speckig, saftig, weiße Mandeln, sehr druckvoll

93

2008 Rare Rosé Brut Piper-Heidsieck; 375 Euro

nussiger Duft mit gerösteten Mandeln, helle Briochenote, dazu attraktive Waldbeerenfrucht, auch Kirschbonbon; intensiv und stoffig mit kalkiger Textur, aber mit feiner Frische und fruchtsüßem Finale

2008 La Grande Dame Rosé Brut Veuve Clicquot; 300 Euro

kräftiges Apricot bis Kupfer; nussiger Auftakt, deutlicher Pinotton, Blutorange, Grenadine, leicht Malz; intensiv, reife Orange, Feige, Vollkorntoast mit gesalzener Butter und feiner Orangenmarmelade

2008 Palmes d'Or Brut Nicolas Feuillatte; 129 Euro

Glasklarer Typ mit frischer Frucht von Pampelmuse über Quitte bis Ananas, dazu gut dosierte Toastaromen, hellhefig, frisches Heu; setzt sich in der Klarheit auch am Gaumen fort, fruchtiger Schmelz, stoffig, offen, aber mit feinem Frischekick und kalkiger Mineralität

2008 Millésime Brut Laurent-Perrier; 65 Euro

Grüntee, Limette, Brotkruste, Fenchelsamen, Birne, feiner fruchtsüßer Schmelz, weißer Nougat, helle Nussigkeit, mit der typischen Spannung des Jahrgangs, von klarer Zitrus-Frucht umspielt

92

2008 Vintage Blanc de Blancs Brut, Barons de Rothschild; 279,90 Euro

hell-hefig, kandierte Zitrusfrucht, weißer Nougat, weißer Tee, leicht laktische Noten; entwickelt feine, leicht karamellige Nussnoten, viel Birne, Quitte am Gaumen, kalkig-cremige Länge, zarte Süßespitze