



'Tradition' Brut Champagne Tarlant

Größe ohne Schwere: Melanie und Benoît Tarlant präsentieren einen trockenen, ursprünglichen und mineralischen Winzerchampagner, der mit wenig Dosage eine berückende Harmonie ausstrahlt.

Weintyp	Champagner
Weingut	Champagne Tarlant
Region	Champagne
	Chardonnay
Rebsorte(n)	Pinot Noir Pinot Meunier
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	12 %
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"Tarlant's Brut is the same wine as the Zero, but bottled with 6 grams of dosage, which seems to perk up the flavors and add more citrus and pastry-inflected notes. Dosage or no dosage, it doesn't really matter, both versions are striking testaments to the quality at Tarlant." - Antonio Galloni

91/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The pale golden Champagne Brut Tradition is a lovely, pure, dry, delicate and straightforward, serious champagne with a persistent natural taste and a highly elegant and finesse-full performance on the palate." - Stephan Reinhardt

Bewertungen und Pressestimmen

Gerhard Eichelmann

"Die von Benoît Tarlant vinifizierte Champagner sind kraftvoll und konzentriert, der teilweise Ausbau in Barriques gibt ihnen Fülle und Struktur. Trotz der geringen Dosage sind sie lang und nachhaltig. Es sind komplexe Champagner, die reifen können. Und ich bin sicher: Von Benoît Tarlant wird man noch viel hören in den kommenden Jahren!"

The Wine Advocate

"Stunning new releases from Benoît Tarlant. All of the wines show incredible purity and transparency."

Der Feinschmecker

"Wunderbares Champagnerhaus"

Business Traveller Magazine

"100 Prozent Identifikation mit dem Betrieb, mit den Weinbergen, mit dem Produkt, ein Enthusiasmus, der sich über zwölf (!) Generationen erhalten hat."

Hugh Johnson

"Brilliant winegrower of the Vallée de la Marne, in Oeuilly."

Wine in Black Bewertung: 92 P

"Dieser Champagner, Ausdruck des Respekts vor der Natur und Tradition, nimmt Sie mit ins Reich der Tiefgründigkeit und Wahrhaftigkeit." Hach, diesen Franzosen liegt die Poesie. Nicht nur, wie man bei Tarlant über seine edlen Tropfen schwärmt, sondern auch die Champagner selbst zeugen von künstlerischem Feingeist! Kunst braucht Zeit - und die nimmt man sich bei Tarlant, denn in diesem Haus ist eine lange Reifung auf der Hefe selbstverständlich. Und wir sind uns einig: Jede Minute des geduldigen Wartens lohnt sich.

Tasting Note

Der Tarlant eröffnet mit einer ausdrucksstarken Nase nach reifen Früchten, Mirabellen, gerösteten Mandeln und duftendem Apfelkompott. Am Gaumen bezaubert er mit wunderbarer Fülle und Creme, schwingt sich in höchste Höhen. Es ist der Beweis, dass Kraft und Volumen nicht etwa durch eine hohe Dosage entstehen. Der Champagner braucht keine Süße, um die einzigartige Harmonie erklingen zu lassen, nur perfektes, gesundes Traubengut. Die Mineralität erstrahlt in aller Frische, von saftigen Fruchtaromen umgarnt und emporgehoben durch die große, freigiebige Struktur. Größe ohne Schwere, Fülle ohne Süße, so sieht's aus!

Passt zu

Champagne Tarlant passt hervorragend zum Essen. Wegen seiner Intensität nimmt er es auch spielend mit gewürzten Speisen und Fleisch auf.

Weingut

Die Anfänge dieses Hauses liegen weit zurück: 1687 pflanzte Pierre Tarlant bereits erste Reben an. Und Champagne Tarlant war von Anfang an der Zeit immer einen Schritt voraus. Sie waren mit dabei, als in der ‚Révolution Champenoise‘ 1911 die geschützte Herkunftsbezeichnung Champagne erstritten werden sollte. Sie waren bereits eine Adresse für eigenständigen Winzerchampagner, als die meisten anderen Betriebe noch einfache Traubenzulieferer waren. Sie experimentieren heute mit fast vergessenen, autochthonen Rebsorten der Champagne wie Weißburgunder, Arbane oder Petit Meslier und alternativen Methoden der Vinifikation wie Amphoren. Umtriebig, immer auf der Suche nach Neuem, undogmatisch und doch sich selbst absolut treu! Diese Gratwanderung meistert jetzt die junge Tarlant-Generation wie ihre Vorfahren mit Bravour. Benoît Tarlant ist das önologische Genie hinter den feinen Champagnern, Melanie Tarlant beweist in Verkauf und Marketing ein absolut beeindruckendes Händchen. Der Familienbetrieb setzt schon lange auf organische Methoden im Weinbau, die Champagner bekommen fast keine Dosage, der weltbekannte Brut Zéro gar keine! Die trockensten, charakterstarken Tropfen von Champagne Tarlant haben auf der ganzen Welt einen außerordentlichen Ruf. Winzerchampagner dieser Qualität ist rar!

Vinifikation

Die Weinberge von Melanie und Benoît Tarlant werden naturnah bearbeitet und nur organisch gedüngt, mit selbst hergestellten Kräuteresenzen aus ihrem eigenen Garten. Die Kreide- und Kalkböden der Parzellen geben reichlich

Mineralität an die Trauben ab. Der 'Tradition Brut' ist eine Cuvée aus 56% Pinot Noir, 39% Pinot Meunier und 5% Chardonnay. Die beiden dunklen Rebsorten dominieren und verleihen ihm Struktur, Kraft und Reife. Es wird nur die erste Pressung verwendet. Benoît Tarlant verzichtet grundsätzlich auf eine malolaktische Gärung, um die Frische seiner Champagner perfekt zu erhalten. Und er bedauert, dass so manche Kollegen alles tun, um große Weine zu erzeugen, aber am Schluss mit einer übertriebenen Dosage - und damit zu viel Süße - großartige Champagner "maskieren". Darum wird im Hause Tarlant stets mit der Dosage gezeigt - auch der 'Brut' wandelt mit 6-8 g/L Restzucker immer am Rande zu Extra Brut.