

# **Vincent Charlot: Champagner des Jahres 2024**

**Großer Stoff für Feintrinker**

**Qualität, Finesse & Leidenschaft**

*Von Ludwig Fienhold*

Wir haben in diesem Jahr viele gute Champagner getrunken, waren aber ganz besonders von den feinsinnigen Perlen von Vincent Charlot begeistert. Der Champagner-Winzer aus Mardeuil bei Reims ist vom Terroir besetzt und holt aus jeder noch so kleinen Parzelle etwas Großes heraus – im Schnitt meist 20 verschiedene Champagner im Jahr, die eins verbindet: höchste Qualität, Finesse und Leidenschaft.

Als stark naturverbundener Winzer besinnt sich Vincent Charlott (im Bild



oben) auf biologischen und biodynamischen Weinbau. Die Weine reifen in gebrauchten Holzfässern, erfahren keine Schönung oder Filtration und werden Brut und Extra Brut ausgebaut (Dosage mit 2 bis 4 Gramm Restzucker). Das tut nicht nur dem Champagner und seinem Geschmack gut, sondern lässt ihn auch bekömmlicher werden.



Ein Champagner von Weltklasse ist der **L'Or Des Basses**, ein Blanc des Blancs Millésime 2015. Er stammt aus einem einzigen kleinen Weinberg von 0,4 Hektar, in dem noch alte Chardonnay-Reben wachsen. Ein flirrender lasziver Champagner, der frisch und leicht nach salziger Meeresluft schmeckt und durch subtile Aromen enthusiastisch stimmt. Bei jedem Glas bekommt man mehr Lust auf das nächste.

Mit sich und der Welt in Balance, zeigt sich der edelperlige

und straffe **Le Fruit de ma Passion** Extra Brut 2019. Ein feiner Stoff, der zart nach Brioche und Butter duftet. Die Cuvée aus Pinot Meunier, Chardonnay und Pinot Noir liegt 42 Monate auf der Hefe. Ob man mehr Muskatnuss, Mandeln oder weißem Pfeffer herausschmeckt, ist weniger wichtig. Vor allem hat man es mit einem komplexen Charakter zu tun, der durch seine durchdachte Präzision und Perfektion besticht.



Gregor Bernd (l.) und Vincent Charlot

Ein Meisterwerk ist der **Clos des Futies** Extra Brut 2012 aus Chardonnay und Pinot Noir. Er belegt, wie genial ein reifer Champagner schmecken kann. Eleganz und Energie. Ruhige Kraft. Reifes Obst, ein wenig Karamell und etwas Brioche. Und ungemein frisch dabei. Man kann Champagner anders machen, aber nicht besser.

Als faunisches Wesen verbindet die **Cuvée 7ième Ciel** 2018 Lustvolles mit Tiefgang. Sie ist nicht nur frisch und saftig, sondern tiefgründig. Einen besonderen Kick bringt die

historische und autochthone Rebsorte Arbane ein, die neben Petit Meslier, Chardonnay und Pinot Noir das Quartett vollendet.

Auch die **Rosé-Champagner** offenbaren die Klasse, mit der sich Vincent Charlot ein eigenes Champagner-Universum geschaffen hat. Der **Honoré** 2016 aus Pinot Noir ist ein duftiges florales Energiebündel aus roten Früchten, aber ganz kitschfrei und Extra Brut. Dass Champagner vor allem ein Wein ist, wird beim **L'écorché de la Genette** Extra Brut 2013 noch deutlicher, wobei er ungemein fleischig und kraftvoll den Mund massiert. Ein toller Rosé und ein Champagner für Rotweinfreunde.



Coteaux  
ux  
Champenois  
kann  
speziell  
und  
schwierig  
sein,  
doch  
bei

Charlot fällt dieser Stillwein aus der Champagner ebenfalls exzellent aus. Glasklar, messerscharf präzise und mit viel Grip sorgt der **Chardonnay Les Blanches Cuisses** 2022 für Eurore im Glas. Frisch, supertrocken, leicht salzig und etwas rauchig, ein Sonderfall des guten Geschmacks. Mineralisch, puristisch und sanft im Grundton, strahlt der **Coteaux Petits Mesliers** 2022 durch seine geradlinige Art Würde aus – still, aber nicht leise. Ein großartiges Beispiel, wie stark auch die Stillweine in der Champagne sein können.



Gregor Bernd

Wir kennen niemand in der Champagne, der sich derart obsessiv auf kleinstem Terrain parzellenweise mit dem Terroir einlässt. Insgesamt besitzt Vincent Charlot 14 Hektar. Er bringt zwischen 17 und 27 verschiedene Champagner im Jahr auf den Markt, die meisten stark limitiert, von einigen gibt es gerade einmal 300 Flaschen. Die gesamte Jahresproduktion beträgt lediglich 40 000 Flaschen.

Vincent selbst nennt sich „Terroir-Weinbauer“. Er bedient sich ausschließlich eigener Weinberge aus sechs verschiedenen Orten. Verwendet werden die klassischen Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, aber auch fast vergessene historische wie Arbane und Petit Meslier. Bei Vincent geschieht alles in Handarbeit.

Gregor Bernd, der In Frankfurt die fabelhafte und ungewöhnlich sortierte Wein & Champagner-Bar „Gregors Boutique Vinothek“ betreibt, bietet mit 18 verschiedenen Champagner so viele Flaschen von Vincent Charlot wie kein anderes Lokal in Deutschland an. Bei einer großen und von Vincent Charlot persönlich moderierten Verkostung von einem guten Dutzend dieser herausragenden Champagner konnte man sich bei ausverkauftem Haus ein gutes Bild von der Qualität machen. Luigi Fabbri begleitete die Perlen mit schönen Edelhappen

(siehe Luigi Fabbri: Partnerschaft von Pasta-Meister und Wein-Enthusiast).



Grego  
rs  
Bouti  
que  
Vinot  
hek,  
Frank  
furt,  
Bocke  
nheim  
er  
Lands  
traße  
47,  
Tel.  
069

50 92 74 55.

[www.gregorss-wein.de](http://www.gregorss-wein.de)

[info@gregorss-wein.de](mailto:info@gregorss-wein.de)

Mo – Do 16 – 23 Uhr, Fr 16 – 00 Uhr, Sa 11 – 00 Uhr, So geschlossen.

Fotos: Barbara Fienhold

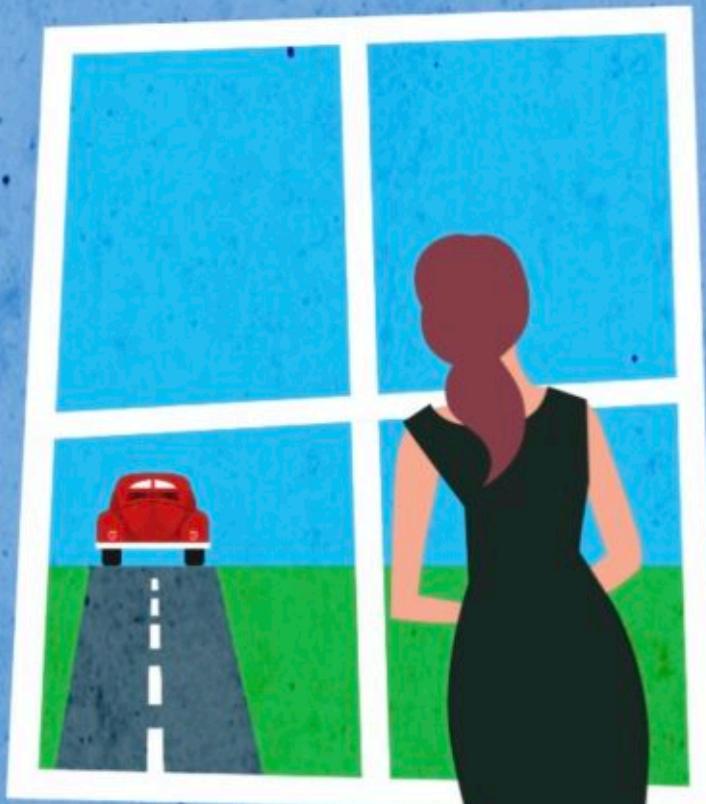
## A N Z E I G E

DAS NEUE BUCH VON LUDWIG FIENHOLD

AB SOFORT ZU BESTELLEN

# BYE-BYE LOVE

50 Wege seinen Partner  
zu verlassen



Ludwig Fienhold



