

Champagne ECLIPSE N° 10 Brut

Wein | expertise

Champagne André Roger
Champagne (A.O.C.)



Geschmack |

Die Cuvée aus 10 Jahrgängen (2011-2016, 2018-2021) hat eine schöne goldene Farbe, die auf eine gewisse Reife hinweist. Feine Perlage. In der Nase Brioche, Quitte und Mirabelle, mineralische Noten, kandierte Früchte. Im langen Abgang erfrischende Aromen von Zitrusfrüchten, insbesondere von rosa Grapefruit. Am Gaumen Noten von weißen und gelben Früchten: Birne, Pfirsich und Aprikose, dazu ein Hauch von Honig, Lindenblüten und getrockneten Aprikosen. ECLIPSE N° 10 GRAND CU BRUT ist ein Champagner, der gleichzeitig wenig ist und sich eine große Frische bewahrt hat. Die Assemblage reifte sieben Jahre auf der Feinhefe in Edelstahltanks und die letzten drei Jahre in Eichenfässern. Nach der zweiten Gärung wurde der Champagner am 25. März 2022 in Flaschen abgefüllt. Um die Frische der ursprünglichen Cuvée zu erhalten, wurde der ECLIPSE N° 10 GRAN CRU BRUT nach einem bewusst kurzen Hefelager in der Flasche degorgiert (8 g/l). Laut Jean Pol Roger bezieht sich der Name seines Champagners auf die Sonnenfinsternis: „So wie die Sonne nach einer Finsternis wieder aufgeht, so kommt dieser Champagner nach 10 Jahren in der Dunkelheit des Kellers wieder aus der Reserve heraus ans Licht der Gegenwart.“ Er eignet sich hervorragend als klassischer Aperitif. Im kulinarischen Duett mit ebenbürtigen Speisen – z. B. Seebarsch in Seikruste, einer Cassolette mit Langoustine, Quasi (Kalbskeulenstück), Kapaun (Kapphahn, regional auch Truthahn), gefüllt mit Morcheln – entfaltet er seine volle Eleganz und Klasse.

Rebsorten |

Pinot Noir (100 %)

Fassreife |

15 Monate auf der Hefe