Ein klammheimlicher rasanter Aufstieg für den Champagne Clandestin

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 April 2025

Ein Haus des 21. Jahrhunderts, **Champagne Clandestin,** zelebriert die Seele der Region in geschickt gestalteten Kompositionen.

Im Jahr 2015 kommt der aus dem Burgund stammende Benoît Doussot in die Champagne mit dem Wunsch sich mit den Pinot Noir der Côte des Bar herumzuschlagen, die lange die Versorgungsgebiete der großen Akteure des Sektors war, selbst wenn engagierte Produzenten seit einigen Jahren die Sachlage ändern. Dieser „blinde Passagier“ gründet einen Mini-Handel, kauft heute die Trauben von elf Partnern auf einer Fläche von vierzehn Hektar, komplett in biologischem Anbau.

Seine Philosophie? Assemblagen, die die Seele einer Region offenbaren, aus der die Rebstöcke stammen, die eine belebende Überlegung zum Begriff des „parzellenartigen“ anbieten, mit einem Keltern in Fässern, einer zwölfmonatigen Reife, ohne Filterung oder Dosierung. Seine Jahrgänge sind echte Versuche die Seele einer Erde auszudrücken. Aus den gleichnamigen Orten, die in Lehm-und Kalkböden verankert sind, die in dieselbe Richtung, den Norden weisen, besitzt Boréal (100% Pinot Noir) zum Beispiel eine erstaunliche Säure. Dieser prächtige Blanc de Noirs verführt, zwischen Ausflügen in ein Universum der Zitrusfrüchte und intensivem Salzgehalt.

Champagne Clandestin, 5 bis rue du Suchot (Landreville)
champagneclandestin.fr