Virginie T. Blanc des Noirs Extra Brut

Jahrgang:	2015
Erzeuger:	Champagne VIRGINIE T.
Art. Nr.:	412.006
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Ort des Gutes:	Champagne

Auszeichnungen

Meiningers Sommelier: 93 Punkte (Jg. 2015)

Weingut / Erzeuger

Mehr als 160 Jahre reicht die Taittinger Familien-Story zurück und ist eng verwoben mit dem weltberühmten Champagnerhaus Piper-Heidsieck. Jean-Claude Kunkelmann war jahrelang für den Vertrieb in den USA des Champagnerhauses tätig, investierte und erbte es schließlich nach dem Tod von Mit-Gründer Henri Piper 1870. Sohn Ferdinand übernahm es schließlich 1881 und nannte es in Kunkelmann & Cie um. Seine Tochter Yolande, Urgroßmutter von Virginie, führte das Haus schließlich durch die schwierige Nachkriegszeit.

Tochter Chathrine de Suarez d'Aulan vermählte sich wiederum mit Claude Taittinger, der das von seinem Vater Pierre erworbene Champagnerhaus Taittinger leitete. Die Vermählung dieser beiden Traditions-Champagnerhäuser brachte schließlich Virginie Taittinger hervor, die grande dame de champagne!
1986 schloss sich Virginie dem Champagnerhaus des Vaters Claude Taittinger offiziell an und sollte die Vermarktung und die Marke Taittinger in den folgenden 20 Jahren mit ihrem Know-How und ihrer aufgeschlossenen Art revolutionieren. Sie drückten den Champagne Cuvées ihren eigenen Stempel auf. "Mein Ziel ist es, dass jede meiner Cuvées unvergessliche, festliche Emotionen hervorruft, die die Sinne überraschen und anregen."
Ihre schier unendliche Erfahrung in der Champagner Produktion und Vermarktung wird nun durch Ihren Sohn Ferdinand ergänzt, komplettiert und perfektioniert. Ferdinand Pougatch studierte in Kanada und lernte die Wein- und Spirituosen-Welt in New York kennen und lieben. Gemeinsam bilden Sie ein unschlagbares und innovatives Mutter-Sohn-Duo in der Champagne und sind das Gesicht von Champagne VIRGINIE T.

Das Champagnerhaus VIRGINIE T. liegt in Sillery am Fuße der Montagne de Reims, im Herzen der edelsten Weinberge der Champagne. 85 % der ausgewählten und genutzten Trauben sind als Premier und Grand Crus klassifiziert. Das Traubengut bleibt aufgrund der ausgezeichneten Bedingungen im Keller besonders Lange auf der Hefe. Dadurch wird die meisterhafte VIRGINIE T. Reifung erreicht - eine perfekte Balance aus Tradition und Innovation.

Es fehlte nur noch ein Ort, der die Geschichte von Champagne VIRGINIE T. lebendig werden zu lässt. Nach zweijähriger Suche entdeckte Virginie 2022 in einem Artikel der Tageszeitung das Château de Challerange in Taissy, dass nur auf einen Retter wartete. Es wurde von den Granaten des Ersten Weltkriegs zerstört und von Henry Wargnier, einem Nachkommen der berühmten Weber-Dynastie, originalgetreu wiederaufgebaut. "Ich habe mich in den Ort verliebt und habe das Gefühl, dass dieses Haus nur für mich da ist. Hier fühle ich mich sicher und geborgen. Am Anfang kam ich nur mit einem Schlafsack hierher. Mein Sohn Ferdinand hat sich mir dann sehr schnell angeschlossen", erzählt Virginie. Der Fluss Vesles fließt durch den Schlosspark, von den Fenstern aus sieht man Rehe vorbeiziehen. Der Ort ist ideal, um Gäste zu empfangen, Verkostungen zu organisieren und den Champagner zu veredeln.

Beschreibung

Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier
Charakteristik:	Die beiden Rebsorten stammen von Grand Cru Lagen (Village de Verzenay) der Champagne und spiegeln sich in der schier unendlichen Tiefe, Eleganz und Dichte dieses Blanc de Noir wieder. Eine expressive Perlage bei geringer Dosage (4 g/l) machen diesen limitierten Champagner zum perfekten Aperitif.
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	5,5 g/l
Gesamtsäure:	6,94 g/l

Gastromische Empfehlungen

Aperitif in besonderen Momenten. Gegrillter Fisch, Geflügel und Wildvögel.

Stand: 13.11.2025 03:17 Uhr