



## CHAMPAGNE TARLANT

Tarlant möchte das Terroir der Champagner so **authentisch wie möglich herausarbeiten** und die Besonderheiten jeder einzelnen Lage "zum Schwingen zu bringen". Neben den drei Hauptrebsorten der Champagne werden hier auch **Arbanne, Pinot Blanc, Petit Meslier und Fromenteau** angebaut. Tarlant gehört zu den **Pionieren im biodynamischen Weinbau** in der Champagne. Schon sehr früh brachten sie ungewöhnliche, charakterstarke, **naturnahe Champagner** heraus, als diese Stilistik, die heute als Avantgarde auf der ganzen Welt von sich Reden macht, noch für Irritationen unter den Konsumenten gesorgt hat.

Jede Parzelle wird separat gepresst, die Hälfte der Produktion wird **im Holz fermentiert** (erste Gärung): mittel getoastete Barriques aus St-Romain.





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Tarlant kauft immer neue Fässer, um sicherzustellen, dass keine malolaktischen Bakterien enthalten sind, da man die Malolaktik in allen Champagnern vermeidet. Auch vegane Genießer werden sich freuen: sämtliche Weine sind frei von Eiern und Milch. Darüberhinaus werden die Grundweine, die von alten Reben stammen im Holz ausgebaut (die jungen hätten zu wenig Struktur, um das Holz ideal zu integrieren). Benoit: "Holz ist dazu da, den Wein zu öffnen, ihm zusätzliche Komplexität zu verleihen, sollte aber nicht dominieren."

Tarlants Champagner sind **geprägt von den unterschiedlichen Terroirs**, die alle sehr charakterstark sind, nicht zuletzt durch die fehlende Malolaktik in Kombination mit wenig oder keiner Dosage und dem Holzausbau. Es sind **vollmundige, kräftige und bisweilen herausfordernde, expressive Champagner**.

**FACTS: R.M., Oeuilly, 14ha., 120.000Fl./Jr.**



**CHARAKTER  
EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERND**



## **Zero**

32% PN, 32% CH, 32%  
PM, 4% Petit Meslier,  
Arbanne, Pinot Blanc  
Dosage: 0g/l  
Ausbau in Holz & Stahl  
Reserveweine im Holz  
5-6 Jahre  
Flaschenreife

## **Rosé Zero**

50% Chardonnay,  
44% Pinot Noir,  
6% Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
Aus zwei Jahrgängen.  
5-6 Jahre  
Flaschenreife

## **Cuvée La Lutétienne Millésime**

80% Chardonnay  
20% Pinot Noir  
Dosage: 0g/l  
Ausbau im Holz  
Tribut zu Tarlant's  
Lutetian Limestone  
Plots



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**Cuvée Louis  
Millésime**

50% Chardonnay  
50% Pinot Noir  
Dosage: 0g/l  
Ausbau im Holz  
Alte Reben: 65 Jahre  
Einzellage: Les  
Crayons

**L'Aérienne Weiß  
und Rosé  
Millésime**

Cuvée aus versch.  
Rebsorten  
Dosage: 0g/l  
Ausbau im Holz  
Ca. 15 Jahre  
Flaschenreife

**Cuvée La Vigne  
Royale Millésime**

100% Pinot Noir  
Dosage: 0g/l  
Rebstöcke wurden  
von Tarlants Großvater  
gepflanzt!



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**La Vigne d'Or  
Millésime**

100% Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
Alte Reben  
Ausbau im Holz

**BAM!**

50% Petit Meslier  
25% Pinot Blanc  
25% Arbanne  
Dosage: 0g/l  
Ausbau im Holz  
Zugabe von Réserve  
Perpétuelle

**La Vigne d'Antan  
Millèsime**

100% Chardonnay von  
wurzelechten Reben!  
Dosage: 0g/l  
Einzellage  
Ausbau im Holz



## **Argilité Amphorae**

Rebsorten jeweils  
unterschiedlich

Dosage: 0g/l

6 Monate Ausbau in  
der Amphore.

Erscheint nur selten.

Nur wenige hundert  
Flaschen