

MARIE-COURTIN
Indulgence
Extra Brut ROSÉ AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marie-Courtin
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein sogenannter «Rosé de macération». Dabei erfahren die Trauben - 100% Pinot Noir - eine beeindruckende Mazerationszeit von ca. 48 Stunden, bei der sich nicht nur die tolle Farbe entwickelt, sondern auch eine feine Gerbstoff Struktur entsteht. Einladende Aromen von getrockneten Kirschen, Granatapfel und etwas Birnel, würzig unterlegt mit Noten von blühenden Kräutern, Nüssen und einem feinen Wildbret Touch. Ausdrucksstarker Gaumenauftritt, sehr wenig, mit viel Tiefe und Druck, dabei edle Finesse zeigend.

Empfehlung

Mit seinem würzig-weinigen Charakter begleitet dieser Rosé nebst Fischen und Krustentieren vom Grill, auch gut etwas kräftigere Speisen, etwa Pilzgerichte, Wildgeflügel oder deftige Eintöpfe und Reispfannen. Spannend auch zu etwas würzigeren Käsen.

Produzent

Dominique Moreau, die Ehefrau von Roland Piillot, gilt mit als eine Leitfigur in dieser Gegend, was den Konsequenzen biologisch-organischen und biodynamischen Anbau betrifft. Die lediglich 2.5 Hektar, zusammenhängend und nicht zersplittert, sind sozusagen das Labor und offenbar die Speerspitze der Fortentwicklung der Champagner der Familie Piillot. Die Reben stammen aus eigenen Selektionen, nicht aus zugekauften Klonen. 2005 war erst der Startschuss mit dem Auftaktjahrgang von Marie-Courtin, benannt nach der besonders erdverbundenen Grossmutter von Dominique Moreau. Der bereits viel beachtete Name - some of the most adventurous, cutting edges Champagnes (Wine Advocate) - ist also sowohl Referenz als auch Programm. Es sind überwiegend individuelle Jahrgangschampagner, meist aus einer Traubensorte, aus einer Lage, vermehrt im

Holz ausgebaut, mit keiner oder minimaler Schwefelung und stets ohne Dosage. Dies bedeutet, vollreife Trauben sind nötig, weil ein Nachbessern nicht auf dem Plan steht. Das Ergebnis: Einerseits sind es stoffig wirkende Champagner, geeignet als Essensbegleiter, andererseits sind das, vor allem für Liebhaber naturbelassener Champagner auch wahre Aperitif-Delikatessen. Denn da ist nichts Überbordendes und Krafterheischendes. Der Charakter ist nicht nur von hoher Präzision und Vinosität, sondern auch von so berückender Eleganz, wie ein sanfter Windstoss, und von einer Strahlkraft, die einen noch lange nach dem Schlucken in den Bann ziehen kann.