Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

MARIE-COURTIN
Résonance (2019)
Extra Brut AC

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

Ausgebaut rein im Stahltank. In der Nase zeigen sich rotbeerige Aromen, Weichseln, reifer Apfel, etwas Quitte und Grapefruit, unterlegt mit dezent rauchigen, fein-würzigen Nuss Noten. Knackiger Gaumen, zupackend, komplex, mit schöner Frische und kreidig-salziger Mineralik im Finale.

Empfehlung

Wunderbar stoffiger Apéro Champagner, der aber hervorragen auch zu verschiedenen Vorspeisen passt, etwa geräucherte Fische, zu gebratenen Jakobsmuscheln mit Petersilienwurzel Purée, oder sogar auch zu Eintöpfen, wie etwa ein würziges "Cassoulet".

Produzent

Dominique Moreau, die Ehefrau von Roland Piollot, gilt mit als eine Leitfigur in dieser Gegend, was den Konsequenten 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 Piollot. 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 überwiegen 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

SECLI WEINWELT

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch

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.

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch