

MARIE-COURTIN
Éloquence (2016)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marie-Courtin
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 93

Leider nur wenige Flaschen gibt es jeweils von diesem reinsortigen Chardonnay von Dominique Moreau. Die Reben stehen auf Lehm durchzogenen Muschelkalk-Mergel Böden, die Ausläufer der Böden des Chablis sind. Fermentiert und ausgebaut wird der Grundwein in gebrauchten Barriques mit natürlichen Hefen. Schon in der ausdrucksstarken Nase zeigt sich eine gewisse Chablis-Affinität, mit Aromen von Weinbergs Pfirsich, Zitrus Früchten, Quitte und zarten Blüten-Honig Tönen, mineralisch-würzig unterlegt mit Noten von Zitronenmelisse, weissem Pfeffer und zerstoßenen Muschelschalen. Am Gaumen elegant, fein nussig, mit frischem, an Pampelmusen erinnerndem Frucht Charakter und dezentem Salz Touch im Abgang.

Empfehlung

Ein wunderbarer Apéro-Champagner mit Anspruch, der aber auch ein perfekter Speisenbegleiter darstellt.

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.