

FAMILLE MOUSSÉ

Eugène Longue Garde (deg. 23)

Extra Brut Blanc de Noirs AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Famille Moussé
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 92

Früher bekannt unter dem Namen "L'Or d'Eugène DT", heisst diese wunderbare Cuvée heute "Logue Garde". Bestehend aus 80% Meunier und 20% Pinot Noir. Ein Blanc de Noirs komponiert mit Reserve Weinen von 2003- 2017 aus einem "Perpetuelle"-System, welches jeweils jedes Jahr mit 50% des neuen Jahrgangs aufgefrischt wird. Wird als Dégorgement Tardive erst nach extra langer Reifung von rund 60 Monaten auf der Feinhefe, degorgiert. Mit Meunier-Typischen Aromen von gelben Früchten, wilden Beeren, Weichsel Kirschen und an Blutorange erinnernden Zitrus Noten, dazu ein feiner Mandel-Blüten Touch und Brioche Töne. Am Gaumen zeigt er sich mit zarter Nussigkeit und feinem Schmelz, dabei ungemein frisch und Trinkfreudig, mit gutem Zug und schöner Länge.

Empfehlung

Zum anspruchsvolleren Apéro, am besten mit ein paar kleinen Häppchen. Toll aber auch zu pochiertem Fisch mit leichter Kräutersauce und zu Geflügel oder Kalbfleisch Pastetchen.

Produzent

Aus Champagne Moussé Fils, wird Famille Moussé ! Weit zurück reicht die Geschichte der Familie Moussé in Cuisse, welche schon 1880 dort Wein angebaut hat. Heute leitet Cédric Moussé in vierter Generation, das vor 100 Jahren von seinem Urgrossvater Eugène Moussé, 1923 gegründete Champagnerhaus und dies, mit schier grenzenlosem Enthusiasmus in Sachen Nachhaltigkeit. Es grasen Hühner und Schafe zur Unkraut- und Schädlingsbekämpfung in den Reben, stehen Solarpanels auf den Dächern, kommen Geothermie und moderne, nachhaltige Technik zum Einsatz und er produziert gar seinen eigenen, viel verträglicheren Schwefel! So zeigen seine Champagner ein spürbares Mehr an Präzision, Komplexität und natürlichem Ausdruck.

Dabei geht seine Ganzheitliche Angehens Weise noch weiter über den biologischen Bewirtschaftung-Gedanken hinaus. Er hat es nach langer Probephase auch als erster in der Champagne geschafft, die Kapseln für auf die Flaschen, komplett aus recyclebarem Papier herzustellen, welche nun schon bei seinen aktuellen Cuvées zum Einsatz kommen.