

## MARIE-COURTIN

Efflorescence  
Extra Brut AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Marie-Courtin</b>
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 94

Die Trauben für den Efflorescence stammen von tiefer gelegenen Lagen, wo die Böden einen höheren Lehmanteil aufweisen, was dem Wein etwas mehr Körper verleiht. Ausgebaut komplett in gebrauchten Barriques. Rauchige Noten im Bouquet, Orangenesten, Weinbergpfirsich, aber auch Rote Johannisbeeren, Kirschen und eine nussige Würze zeigend, dazu feine Blüten- und Kräuter Aromen. Im Mund frisch, klar und zupackend, enorm komplex, mit wunderbar weiniger Pinot-Typizität und einer an nasses Strand-Kies erinnernden Mineralität. Besitzt gute Struktur, viel Biss und grossartige Länge.

### Empfehlung

---

Ein vielseitiger Speisenbegleiter der nicht nur wunderbar Fisch- und Krustentiergerichte adelt, sondern auch ohne Mühe zu Geflügel und Fleisch genossen werden kann.

### 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.