

MARIE COURTIN
Prestance Blanc de Noirs (2020)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marie Courtin
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Anbaumethode:	Amphorenausbau
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 95

Reinsortiger Pinot Noir, angebaut in Amphoren. Beeindruckendes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Kirschen und saftigem Apfel, jedoch auch fast „Chabliesque“ anmutende, von den Muschelkalkböden herrührende Noten von gelben Pflaumen, reifen Aprikosen und Zitrusfrüchten, dazu feine Blüten- und Honig Düfte, unterlegt mit würzig mineralischen Tönen nach Nüssen, Jod und nassem Kies. Am Gaumen mit viel Druck, fordernd, vielschichtig und wiederum schöne Mineralität zeigend, dabei harmonisch, mit guter Frische und feiner Salzigkeit im langen Finish.

Produzent

Champagne Marie Courtin ist eine Ausnahmeerscheinung – genau wie Dominique Moreau, die Frau hinter diesem faszinierenden Projekt. In Polisot, im Herzen der Côte des Bar, bewirtschaftet sie ihre kleinen Parzellen mit großer Hingabe biodynamisch, mit Vision, Tiefe und unerschütterlichem Glauben an die Kraft des Terroirs. Benannt nach Dominiques Großmutter, spiegeln die Weine von Marie Courtin diese Stärke und Erdverbundenheit wider. Moreau verzichtet weitgehendst auf Schönung, Filtration und Dosage, arbeitet mit spontaner Vergärung und minimalem Eingriff. So ist jeder Jahrgang ein Spiegel des Bodens, des Klimas und ihrer Intuition. Ihre Champagner sind unverfälscht, lebendig, voller innerer Spannung und zutiefst ausdrucksstark. Marie Courtin ist kein Champagnerhaus für die breite Masse, sondern für Suchende – für jene, die Tiefe suchen statt oberflächlichen Glanzes. Unter gleichem Dache entsteht auch Champagne Piollot, welche ihr Mann Roland Piollot aus Trauben der ebenfalls biologisch bewirtschafteten Weinberge seiner Familienseite, mit genauso viel Hingabe, Akribie und Nähe zur Natur keltert.

