Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

PIOLLOT PÈRE & FILS

Mepetit (2019)

Brut Nature AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Piollot Père & Fils**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	70`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Eine echte Rarität, sind doch reinsortige Meuniers aus der Côte des Bar eher selten zu finden. Basis bildet der Jahrgang 2018, ausgebaut in Holzfässern. Nach etwas Belüftungszeit zeigen sich Aromen von Mandarinen, Blutorangenzesten und roten Waldbeeren, feinwürzig unterlegt mit zartem Mandel Touch und Noten von blühenden Wiesen Kräuter. Am Gaumen mit schönem Schmelz, wiederum fein würzig, mit tollem, zupackendem Säure Nerv und dezenter Salzigkeit im langen Abgang.

Empfehlung

Interessant zum Aperitif mit kleinen Häppchen wie Mini-Cornet mit Kräuterkäse oder Laugen-Croissant mit Rauchlachs. Toll auch zu verschiedenen Vorspeisen wie etwa Thunfisch Tataki mit Algensalat, zu Risotto und zu Pasta mit cremig-würziger Sauce, oder auch zu Ziegen- oder Schaf Käse.

Produzent

Seit fünf Generationen wird bei Piollot Champagner hergestellt, ab 1986 unter eigenem Label. Während Roland Piollot die Weinberge biologisch bewirtschaftet (Ecocert zertifiziert), mit grossen Einflüssen der Lehre der Biodynamie, macht dies seine Frau Dominique Moreau bereits vollumfänglich unter dem Label Marie-Courtin (siehe unser Angebot). Roland Piollot widmet dabei viel Zeit der Boden- und Rebenarbeit, einschließlich einer rigorosen Selektion der Trauben. Er setzt vor allem auf den hier vorwiegend angebauten Pinot Noir, besitz aber nebst Chardonnay auch noch Parzellen mit alten Rebstöcken von - für diese Region eher untypisch - Pinot Meunier und der für Champagner ganz allgemein sehr selten verwendeten Rebsorte Pinot Blanc, wo

Roland mit zu den ganz wenigen gehört, die daraus einen reinsortigen Weissburgunder-Champagner machen. Beim Ausbau lässt man dem Wein Zeit und agiert auch hier nach dem Biodynamie-Kalender. Der Piollot-Champagne-Stil ist kraftvoll, substanzreich, begleitet von einer lebendigen Frucht. Das Preis-Genuss+Authentizitäts-Verhältnis ist bemerkenswert!