

MARIE-COURTIN

Concordance
Extra Brut AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marie-Courtin
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 92

Der Concordance, ebenfalls zu 100% aus Pinot Noir von alten Reben (1968), wird komplett im Stahltank ausgebaut und NICHT geschwefelt. In der Nase zeigen sich Aromen von Quitte, roten Beeren reifen Äpfeln und kandierten Orangen, würzig-mineralisch unterlegt mit Noten von blühenden Kräutern, Nuss Schale und fein rauchigen Kreide Tönen. Am Gaumen kompakt, mit viel Druck, zupackender Frische und zart salzigem Fino Touch im langen Abgang.

Empfehlung

Zu Meeresfrüchten, geräucherten Fischen (Räucheraal auf rote Beete-Carpaccio), Krustentieren, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch, z.B. Saltimbocca. Für geschulte Gaumen auch zum Apero.

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.