

MARIE-COURTIN
Coteaux Champenois Blanc
Le Blanc du Tremble AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marie-Courtin
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	11.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein sogenannter «Coteaux Champenois», ein Stillwein aus der Champagne. In diesem Fall ein reinsortiger, jedoch als Weisswein gekelterter Pinot Noir, ausgebaut in einer Ton-, sowie einer Terracotta Amphore. Charaktervolle Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten, saftigem Apfel, gelben Kirschen und Mirabellen, aber auch deutlich geprägt von mineralischen Noten, Kräutern und feiner Rauchigkeit. Am Gaumen zupackend, mit knackiger Frische, dabei eine schöne Feinheit bewahrend, mit toller Frucht und wiederum charaktervoller Würze im Finale.

Empfehlung

Ein wunderbar charaktervoller Weisswein zum Apéro mit ein paar kleinen, fein-würzigen Häppchen, aber auch toll als Speisenbegleiter zu Vorspeisen oder Fischgerichten, etwa zu einem Vitello Tonnato, zu einem Kräutersalat mit Feta, gerösteten Pinienkernen, Granatapfel und Zitronen-Abrieb oder zu glasigem Forellenfilet mit gebratenem Blumenkohl und Sauerampfer Sauce.

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.