

MARIE-COURTIN
Cuvée Blanc de Blancs (2020)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marie-Courtin
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Blanc, Arbanne
Anbaumethode:	Amphorenausbau
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 94

Ein Blanc d Blancs der „anderen Art“. Komponiert aus 60% Chardonnay, 35% Pinot Blanc und 5% Arbanne, ausgebaut in Terracotta Amphoren. Im einladenden Bouquet zeigen sich Aromen von Weinberg Pfirsichen, saftigen Birnen, Zitronat und Netzmelonen, dazu Noten von weissen Blüten, blühenden Kräuter und fein mineralisch-rauchige Töne. Mit viel Energie am Gaumen, tiefgründig, komplex und sehr weinig, aber bei allem Druck eine tolle Harmonie von saftiger Frucht, knackigem Zug und fein-jodiger, mineralisch-salziger Würzigkeit zeigend.

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 überwiegen 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

allein 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.