

## MARIE-COURTIN

Présence  
Extra Brut AC



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Marie-Courtin</b>
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Blanc
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 94

Cuvée aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Blanc, ausgebaut im Stahltank. Auf Extra-Zugabe von Schwefel wurde verzichtet. In der Nase präsentieren sich einladende Aromen von Orangeat, Grapefruit Zesten, reifen Nashi Birnen und weissen Blüten, fein-würzig unterlegt mit Noten von Wiesenkräutern, Kreidepulver und dezent röstigem Touch. Am Gaumen stoffig, komplex, mit feiner, wiederum an reife Birnen erinnernder Extrakt Süsse, gut gestützt von einer eleganten Säure und mineralischen Tönen.

### **Empfehlung**

---

Als schmeichelnder Aperitif, aber vor allem auch als wundervoller Begleiter von verschiedenen feinen Fischgerichten, etwa Loup de Mer an klassischer Beurre Blanc Sauce, pochierte Langustinen oder Scampi mit feinem Muschel-Safran Sud mit Orangenabrieb, aber auch zu Geflügel.

### **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 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.