

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



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marie-Courtin
Traubensorten:	Pinot Noir
Anbaumethode:	Amphorenausbau
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	18'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni 95

Reinsortiger Pinot Noir, angebaut in Amphoren. Beeindruckendes Nasenbild mit Aromen von roten Beeren, Kirschen und saftigem Apfel, jedoch auch fast „Chabliesque“ anmutende, von den Muschelkalkböden herrührende Noten von gelben Pflaumen, reifen Aprikosen und Zitrusfrüchten, dazu feine Blüten- und Honig Düfte, unterlegt mit würzig mineralischen Tönen nach Nüssen, Jod und nassem Kies. Am Gaumen mit viel Druck, fordernd, vielschichtig und wiederum schöne Mineralität zeigend, dabei harmonisch, mit guter Frische und feiner Salzigkeit im langen Finish.

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 angebaut, 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.