

 **Lacourte-Godbillon**

# *M.A.M. Monts Âme-Migerats*

## *Premier Cru, Extra Brut*

 , 750 ml

 France,



 9920381514



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Mit Feigen gefülltes Rebhuhn an Maftoul-Couscous**

(Wildgeflügel)

**Rillettes von der Wildente mit Trüffel**

(Wildgeflügel)

**Comté-Soufflé**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 11.03.2022

## Information zum Wein:

Dieser Champagner ist ein reinsortiger *Blanc de Noirs* aus Pinot Noir. Die Reben stammen aus 55 Jahre alten *Sélection Massales* in den Parzellen Mont Âme mit Kreideböden und Migerats mit lockeren Tonböden im Cru Les Mesneux in Ecueil, Montage de Reims. Der Grundwein wurde nach dem Pressen und der Spontanvergärung in 300-Liter-Fässern ausgebaut. Es wurde nichts stabilisiert oder filtriert oder geschönt. Der Wein wurde gefüllt und für fünf Jahre *sur lattes* gereift und am 13.4.21 degorgiert. Er besitzt 1 Gramm Dosage. Es gibt 1.742 Flaschen und 30 Magnums.

## Farbe:

Intensives Strohgelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen und einem entspannten Mousseux

## Nase:

Der *M.A.M. 2015* ist von Beginn an ein offener, eleganter und komplexer Champagner, der genau die richtige Balance aus zitrischer Frucht von reifen Grapefruits und Zitrus sowie roten Beeren und Kreidigkeit mit sich bringt. Er erinnert im Duft zudem an cremiges Nougat auf ganz leicht gewärmtem Brioche. Das ist mehr als appetitlich, zudem das alles fein ineinander verwoben wirkt und Noblesse ausstrahlt.

## Gaumen:

Dieser noble Charakter zeigt sich auch am Gaumen, wo die Frucht reif und saftig wirkt und eine feine Extraktsüße in den Champagner bringt, so dass dieser nicht mehr als 1 Gramm Dosage benötigt. Sinnlich wirkt diese Frucht, die an reifes Kernobst wie auch Steinobst, Orangen und an ein Zitronensorbet erinnert. Auch hier findet sich wieder der Hauch von Nougat und der süße Hefeteig, ein roter Pinot-Aspekt von Himbeeren und roten Nektarinen. Dazu kommt eine Spur von Kreidigkeit und Kalk, der aber nicht etwa kratzt, sondern in eine cremige Textur eingebunden wird. Der Champagner wirkt komplex und dabei geradlinig am Gaumen, wiederum sehr balanciert und dabei so einladend, dass die Flasche schneller geleert ist, als man erwartet.