

Lacourte-Godbillon

Terroirs d'Ecueil, Premier Cru Extra Brut

 750 ml

 France,



 9920381500



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 3 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Gurkensalat mit Borretsch, altbackenem Brot,

Ziegenkäse und Holunderblüten-Dressing

(Käse, Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse

(Nachtschatten), Salate, Wildkräuter)

Geräucherte Makrele mit Stachelbeer-Chutney und

Crème Fraîche

(Fisch, Thunfisch, Makrele, Obst & Nüsse, Beerenobst)

Fasanen-Terrine mit Sauce Cumberland

(Wildgeflügel, Fasan, Rebhuhn)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 03.06.2019

Das Weingut von Geraldine Lacourte und Ihrem Mann Richard Desvignes (was ein schöner Name für einen Winzer!) liegt in Ecueil im Herzen der Petit Montagne de Reims. Sie konzentrieren sich ganz auf die 1er Cru Lagen in diesem Ort, haben dadurch kurze Wege und verbringen sehr viel Zeit in Ihren Weinbergen. Sie haben 2016 auf biologischen Weinbau umgestellt und ihre Weinberge sprühen vor Vitalität. Beide haben viel von der Welt gesehen und sich erst spät entschieden das elterliche Gut von Geraldine zu übernehmen. Geraldine hat jahrelang in Deutschland im Marketing gearbeitet! Der Stil ist daher nicht angestaubt, sondern eher modern. Die Grundweine werden im Edelstahl vergoren und machen nicht unbedingt den BSA. Nur ein Teil wird im Barrique ausgebaut. Sehr klar, präzise und straff, spiegeln sie schön Ihre Herkunft wider, nie aggressiv, immer mit einer feinen Frucht und eleganten Tiefgründigkeit.

Farbe:

Blasses Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Mit üppigem Auftakt vereint die Nase Aromen von Orangenesten, roten Apfelschalen und grünen Mandeln mit den Autolysenoten nach Hefe, Brotkrumen und gerösteten Haselnüssen. Präsenz ist das Thema, das dem Terroir d'Ecueil in die Karten spielt, wenn ein gutes Glas Champagner gefragt ist: Heftig mit charmanter Frucht steht er sofort im Glas wie 'ne Eins plus mit Sternchen.

Mund:

Mit feiner Perle fließt der Terroir d'Ecueil von Lacourte-Godbillon elegant über des Zechers Gaumen. Mit saftig-schlotziger Frucht und dezenter Hefenote vereint die Cuvée aus 85% Pinot Noir und 15% Chardonnay Kraft und Noblesse in daseinsbeschwingter Beiläufigkeit. Degorgiert nach 30 Monaten Hefelager im Dezember 2012 und dosiert mit schlanken fünf Gramm ist er dank seines weitschweifigen Säurebogens wohlbalanciert und bietet maximales Champagner Vergnügen mit hohem handwerklichem Anspruch und langem, zart salzigem

Nachhall.