Jeaunaux-Robin

Instinct Meunier Brut Nature

, 750 ml

France,

9920380545

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Steinbutt mit Hollandaise und jungen Kartoffeln (Fisch)

Karamellisiertes Schweinekotelett mit Apfelscheiben und Zwiebeln (Schwein)

Pfanne mit in Shio Koji fermentierten Pilzen (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.04.2025

Cyril Jeaunaux betreibt in der dritten Generation Weinbau und hat 2015 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Ganz im Süden der Côte des Blancs, am Flüsschen Petit Morin, liegt das Örtchen Tallus Les Prix. Hier ist die Champagne wirklich noch ländlich. Nichts deutet auf Luxus und Jet Set hin. Durch kühle Luft aus den umliegenden Hügeln sind die Weinberge im Tal Spätfrost gefährdet. Dagegen ist der Pinot Meunier am besten gewappnet, der hier dominiert. Ein kleiner Teil der Trauben kommt von der Côte des Bar, wo Cyril noch einen Hektar Weinberge bewirtschaftet. Die Weine werden in gebrauchten Barrique ausgebaut. Der biologische Säureabbau wird wenn möglich vermieden. Hier entstehen ganz individuelle und ehrliche Champagner, die animierende Säure, Mineralität und Trinkfluss vereinen.

Farbe
Intensives Goldgelb mit feiner Perlage

Nase
Der *Instinct Meunier* ist ein trocken wirkender Champagner, der tendenziell ein wenig an Fino oder Manzanilla erinnert. Das Üppige und manchmal auch Exotische des Pinot Meunier findet man hier nicht, stattdessen eher eine Melange aus Walnüssen, Lagerapfel, Kaffee, Zesten von Grapefruits und etwas Erde.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Champagner genauso trocken, wie man es bei einem *Brut Nature* erwartet. Das Mousseux ist fein, der Champagner intensiv. Noten von gelben Pflaumen, Zwetschgen und Äpfeln wechseln sich ab mit jenen von Kräutern, Agrumen, Sauerteig-Brotkruste und Tabak. Die leicht oxidative Note, die man schon im Duft bemerkt hat, ist auch hier präsent und exzellent eingebunden. Die Säure wirkt reif und lebendig und wird von Mineralität und Salzigkeit begleitet.