Lacourte-Godbillon

Brut Nature, Premier Cru L2019+Réserve

750 ml

France,

9920381521

,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Miso-Suppe mit Tofu und Wakame

(Gemüse & Vegetarisch)

Sashimi

(Fisch)

Ragout Fin mit Morcheln

(Geflügel, Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Das Weingut von Géraldine Lacourte und ihrem Mann Richard Desvignes liegt in Écueil 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. Der Betrieb wurde 2016 auf biologischen Weinbau umgestellt. Beide haben viel von der Welt gesehen und sich erst spät entschieden, das Weingut von Géraldines Eltern zu übernehmen. Géraldine hat jahrelang in Deutschland im Marketing gearbeitet, sodass auch der Stil des Weinguts eher modern ausfällt. Die Grundweine werden im Edelstahl vergoren und machen nicht unbedingt den biologischen Säureabbau. Nur ein Teil wird im Barrique ausgebaut. Sehr klar, präzise und straff spiegeln sie ihre Herkunft wider, stets geprägt von feiner Frucht und eleganter Tiefgründigkeit.

Der Brut Nature Premier Cru ist eine Assemblage aus 54 % Pinot Noir und 46 % Chardonnay mit Basisweinen aus 2019 sowie 20 % Reserveweinen. Der Wein lag für neun Monate auf der Hefe und wurde zu 66 % in gebrauchtem Holz ausgebaut, bevor er im Juli 2020 gefüllt wurde. Degorgiert wurde am 6. März 2024, die Dosage beträgt 0 Gramm.

Farbe:
Helles Gelb, leuchtend und klar.

Nase:
Die Nase balanciert zwischen zitrisch-fruchtigen und salzig-jodigen Autolysenoten: Zitronat, Zitronenöl, Mesokarp und Salzzitronen füllen den Fruchtkorb und sind untermalt von kalkigen Akzenten, die an Austernschalen und eine regennasse Kiesauffahrt vor einem linksufrigen Bordeaux Château erinnern. Aromen nach Getreide, Röstmalz sowie distinktive Autolysenoten nach warmem Hefezopf versprechen ein kreidig-karges Champagner-Vergnügen.

Mund:
Der Premier Cru Brut Nature von Lacourte-Godbillon zeigt sich im Antrunk ungestüm mit freigeistigem Naturell. Selbstbewusst fußt sein natürlicher Stil im hefegeprägten Genre und zeigt sich dessen ungeachtet fokussiert, extraktreich und mit deklarierten 0 Gramm Dosage knochentrocken. Markant mit sehniger Statur und vibrierender Spannung am Gaumen polarisiert er und ist eher Autorenkino als Popcorn-Blockbuster. Seine dezente rauchige Mineralik und sein salines, karges Finish verleihen ihm einen Touch Nouvelle Vague mit markantem Nachhall.