Lacourte-Godbillon

Mi-Pentes, Premier Cru Extra Brut L2019+Réserve

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920381522

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ragout Fin von Edelpilzen

(Gemüse & Vegetarisch)

Forelle blau

(Fisch)

Wachteln mit Pilzen in Estragon-Rahm

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 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 Mi-Pentes ist eine Assemblage aus fünf Weingärten und zwei Jahrgängen, bestehend aus 100 % Pinot Noir, wobei 66 % aus dem Jahrgang 2019 und 34 % aus Reserveweinen des Jahrgangs 2018 stammen. Die Weine wurden neun Monate auf der Hefe ausgebaut, 44 % davon in 228-Liter-Fässern. Gefüllt wurde im Juni 2020, degorgiert im Januar 2024 mit einer Dosage von 2,5 Gramm.

Farbe:
Leuchtendes Strohgelb.

Nase:
Geröstete Haselnüsse, Zitrus, rotwangiger Apfel wie Rubinette sowie nasse Kreide nebst Noten von Gran Reserva Schinken skizzieren die Nase des Mi-Pentes 1er Cru Extra Brut von Lacourte-Godbillon. Mit 42 Monaten auf der Hefe sind die Autolysenoten überraschend diszipliniert und umrahmen den fruchtig ausladenden Gesamtauftritt des jüngst degorgierten Champagners.

Mund:
Die Perlage findet derzeit zu sich und agiert als stringent straffe Leitplanke am Gaumen, wo er sich durchaus generös und großzügig präsentiert. Klar definiert als struktureller Schaumwein oszilliert er zwischen reintöniger Frucht und filigraner Würze mit präziser Struktur und saftig cremiger Haptik. Der Ausbau im Holz sowie die niedrige Dosage verleihen ihm Schmelz und seinen markant hedonistischen Trinkfluss. Mit fettem Bass am mittleren Gaumen rauscht er widerstandslos ins von feiner Phenolik flankierte Finale.