Lacourte-Godbillon

Terroirs d'Ecueil, Premier Cru Extra Brut

- **1500 ml**
- **Frankreich, Champagne**
- **Champagner**
- **9920381505**
- **Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder**

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gurkensalat mit Borretsch, altbackenem Brot, Ziegenkäse und Holunderblüten-Dressing

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Makrele mit Stachelbeer-Chutney und Crème Fraîche

(Fisch)

Fasanen-Terrine mit Sauce Cumberland

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 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 Orangenzesten, 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 is: 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 Januar 2021 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.