Lacourte-Godbillon

Terroirs Épanouis #1, Base 2015 Premier Cru Extra Brut

- **750 ml**
- **Frankreich, Champagne**
- **Champagner**
- **9920381516**
- **Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder**

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Meeresfrüchte-Platte mit Chipotle-Mayonnaise

(Meeresfrüchte)

Schwarz gegrillter Pulpo auf Kichererbsen-Mousse und Roter Beete

(Meeresfrüchte)

Comté-Soufflé mit grünem Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

Information zum Wein

Dieser Champagner ist eine Assemblage von 85 % Pinot Noir und 15 % Chardonnay mit 56 % aus 2015 und 44 % Reserve-Weinen. Die Reben stehen in Böden mit Sanden und lockerem Ton in Ecueil, Montage de Reims. Der Grundwein wurde nach dem Pressen und der Spontanvergärung neun Monate lang im Inox und Holz (ca. 11%) ausgebaut. Es wurde nichts stabilisiert oder filtriert oder geschönt. Der Wein wurde im Juli 2016 gefüllt mehr als sechs Jahre lang*sur lattes* gereift, um am 16. November 2022 degorgiert zu werden. Er besitzt 1,5 Gramm Dosage.

Farbe

Intensives Strohgelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen und einem entspannten Mousseux

Nase

Der *Terroirs Épanouis* ist ein *Terroir d'Ecueil*, der erst deutlich später von der Hefe genommen wurde. Entsprechend tiefer und feiner präsentiert er sich. Der Wein aus 2015 mit einem hohen Anteil an Reserve-Weinen duftet nach Quitten, roten und gelben Äpfeln und Pflaumen, etwas Fino Sherry und zerstoßenem Stein.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Champagner elegant und im ersten Moment durchaus entspannt in seiner reifen Frucht und dem feinen Mousseux. Dann bauen Säure und Mineralität aber doch einen gehörigen Spannungsbogen auf und durchdringen den weinigen Charakter des *Terroir d'Ecueil*. Hinzu kommt ein feiner Gerbstoff, der dem noblen Wein ein paar wichtige, charakterisierende Kanten verleiht. So wird er zu einem Highlight im Portfolio von Lacourte Godbillon.