

 **Jeunaux-Robin**

# *Les Marnes Blanches Brut*

## *Nature V19*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380532

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Königin-Pastete**

(Geflügel)

**Hausgebeizter Lachs mit Dill und Senf**

(Fisch)

**Morchel-Risotto**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

## Wein

100 % Chardonnay von 40 Jahre alten Reben der Parzelle Les Vignes Douces im Terroir Les Coteaux du Petit Morin. Im Boden findet sich sogenannter Mühlstein, Mergel, Kreide und Feuerstein. Der Champagner basiert zu 100 % auf dem Jahrgang 2019. Der Ausbau erfolgte im Holz. Ob eine malolaktische Gärung stattgefunden hat, hat man nicht geprüft. Der Champagner wurde 11/2022 mit null Gramm degorgiert.

## Farbe

helles, fast silberfarbenes Gelb mit feinem Mousseux

## Nase

*Les Marnes Blanches*, der Chardonnay vom weißen Mergel, in den sich Kreide und ein Hauch von Feuerstein mischen, ist ein *Blanc de Blancs* mit viel Zitrusfrucht, die von Amalfi-Zitronen und Zedrat-Zitronen samt Zesten über Grapefruits, Pomelos und Zitronengras hin zu ein wenig Lemoncurd und kandierter Zitronenschale reicht. Dazu gibt es subtile Noten von Ananas und Karambole, einen Hauch von Holz und Kalkgestein.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Blanc de Blancs* druckvoll und großzügig zugleich. Der *Marnes Blanches* besitzt Kraft und Länge, ist zupackend und mineralisch. Die frische Zitrusaromatik samt herber Zesten-Noten ist hier genauso vorhanden, wie eine cremige Variante, die aber trocken bleibt. Der Verzicht auf Dosage sorgt für Klarheit und Präzision. Der Champagner wirkt dabei jedoch nicht streng, da das Lesegut die notwendige Reife besaß. Er besitzt eine schöne Länge und ein salziges, mundwässerndes Finale.