



De Sousa et Fils

Cuvée Mycorhize Grand Cru Extra Brut L19



750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920502052



Chardonnay

Alkoholgehalt:

12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Zitronenverbene, Fenchel und leichter Beurre blanc
(Meeresfrüchte)

Pochierter Steinbutt mit Lauch-Vinaigrette und Schnittlauchöl
(Fisch)

Sellerie-Ravioli mit Mandeln, brauner Butter und Zitrone
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.11.2025

Information zum Wein

Champagner von mehr als 60 Jahre alten Chardonnay-Reben aus der Einzellage Les Hauts Nemery in Avize, die schon lange biologisch und bio-dynamisch gepflegt und mit dem Pferd bewirtschaftet wird. Der Grundwein wird spontan in Eichenfässern vergoren und auf der Hefe ausgebaut. Der Jahrgang 2019 wurde mit 3 g/l als Extra Brut dosiert. Er wird zu 25 % aus einer Reserve Perpetual aufgefüllt. Die „tirage“ erfolgte bei dieser Flasche am 23.6.2020, das „dégorgement“ am 10.1.2024.

Farbe

Blassgold mit entspanntem Mousseux

Nase

Der Grand Cru „Mycorhize“ Extra Brut (2019) duftet verführerisch nach kandierten Zitronen und Zitronenschalen, nach Orangen und Kumquats. Dazu kommen Noten von reifen und frischen Äpfeln und Steinobst. Darüber liegen Noten von Linde, Akazie und Weißdorn, darunter etwas weißer Nougat, warmes Croissant, aber auch Kreide und Kalk.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der „Blanc de Blancs“ lebhaft und präzise mit wunderbarer Tiefe und viel Energie. Es ist ein kraftvoller, strukturierter und konzentrierter Champagner, der Fülle und Frische miteinander verbindet, kühl, druckvoll und zitrisch, gleichzeitig reif und elegant wirkt. Ein Wein mit salziger Mineralität, der schwebend, klar, hell und leicht jodig über den Gaumen gleitet, einen Hauch von Holz integriert und die Balance von Kraft und Subtilität, einer ganz dezenten eleganten Extraktsüße und pikanten Noten, die ihm viel Charakter geben.