Jean Servagnat

Mont Miré, Premier Cru Brut Nature

2016, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920215008

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lauwarme Gougères mit gereiftem Ziegenkäse und schwarzem Pfeffer (vegetarisch)

Kalbsbries mit Morcheln, Vin Jaune und gerösteten Haselnüssen (Kalb)

Paris-Brest mit Praliné-Creme und leicht gesalzenen Haselnüssen (Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.08.2026

Informationen zum Wein

Der *Mont Miré* 2016 besitzt für Jean Servagnat besondere Bedeutung: Er stammt aus seinem ersten Jahrgang und wurde in lediglich 1.001 Flaschen erzeugt. Die Cuvée aus 50 % Chardonnay, 25 % Meunier und 25 % Pinot Noir stammt aus der gleichnamigen Parzelle in Coulommes-la-Montagne, einem Premier Cru der Petite Montagne de Reims. Auf schweren braunen Oberböden folgt in rund einem Meter Tiefe grüner Lehm, der Wasser und Mineralstoffe besonders gut speichert; darunter befindet sich die mächtige Kreideschicht der Region. Der Wein wurde spontan vergoren und je zur Hälfte in Holz und Edelstahl ausgebaut, weder kältestabilisiert noch filtriert oder geschönt. Die Tirage erfolgte im April 2017. Nach fast acht Jahren Hefelager wurde der *Mont Miré* im März 2025 ohne Dosage degorgiert.

Farbe

leuchtendes Gold mit eleganter Perlage.

Nase

Der *Mont Miré* 2016 zeigt die Tiefe eines gut gereiften, gleichzeitig lebendigen, frischen Champagners. Mirabelle, etwas Quitte, reifer Weinbergspfirsich und kandierte Zitrusfrüchte bilden den fruchtigen Auftakt. Mit Luft treten Bienenwachs, geröstete Haselnüsse und Trockenfrüchte hinzu, begleitet von Brioche, warmen Gewürzen und einer kreidig-erdigen Würze. Die lange Hefereife ist deutlich spürbar, überlagert die Frucht aber nicht. Vielmehr entwickelt sich der Duft ständig weiter und changiert zwischen reifer Frucht, nussiger Wärme und einer kühlen, mineralischen Grundierung.

Gaumen

Am Gaumen beginnt der *Mont Miré* saftig und energiegeladen. Reife gelbe Frucht und kandierte Zitrusnoten treffen zunächst auf eine lebendige Frische, bevor sich die Textur zunehmend verändert: Der Champagner wird weicher, seidiger und gewinnt an Fülle, ohne schwer zu werden. Nussige und würzige Reifearomen verbinden sich mit einer ausgeprägten Salzigkeit und einer kühlen mineralischen Spannung. Gerade das Wechselspiel aus Dichte und Leichtigkeit, Reife und Frische macht den besonderen Reiz dieses 2016ers aus. Das lange Hefelager hat ihm Gelassenheit und Tiefe verliehen, während die Struktur vollkommen klar und präzise bleibt. Ein charaktervoller, gereifter *Brut Nature* mit langem, salzigem und ausgesprochen harmonischem Finale.