Lacourte-Godbillon

Chaillots, Premier Cru Extra Brut

2015, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920381513

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	2 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse Crostini mit frischen Himbeeren und Koriander-Minze-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Austern mit Petersilie und roten Johannisbeeren

(Meeresfrüchte)

Wachteln mit confierten Brombeeren, griechischem Joghurt und Minz-Pesto

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.08.2022

Das Weingut von Geraldine Lacourte und Ihrem Mann Richard Desvignes liegt in Ecueil im Herzen der Petit Montagne de Reims. Sie konzentrieren sich ganz auf die 1er Cru Lagen in diese m Ort, haben dadurch kurze Wege und verbringen sehr viel Zeit in Ihren Weinbergen. Der Betrieb wurde 2016 auf biologischen Weinbau umgestellt. Beide haben viel von der Welt gesehen und sich erst spät entschieden, das Weingut von Geraldines Eltern zu übernehmen. Geraldine hat jahrelang in Deutschland im Marketing gearbeitet, so dass der Stil des Weinguts nicht angestaubt, sondern eher modern ausfällt. 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 Ihre Herkunft wider, stets geprägt von ihrer feinen Frucht und eleganter Tiefgründigkeit.

Der 2015 Parcellaire Chaillots 1er Cru besteht aus 100% Pinot Noir und stammt von durchschnittlich 55 Jahre alten Rebstöcken, gewachsen auf Sand und Tuffstein. Die Trauben wurden von Hand gelesen und der Most ausgebaut in gebrauchten 300 Liter Fässern. Der Wein reifte für fünfeinhalb Jahre im Keller, bis er am 16. Dezember 2021 degorgiert wurde und schlanken zwei Gramm als Extra Brut eingestellt wurde.

Farbe:
Dunkles Strohgelb mit zwiebelschalenfarbigen Reflexen und feiner Perlage.

Nase:
In der Nase entblätterter sich der 2015 Chaillots Premier Cru von Lacourte-Godbillon Schicht um Schicht. Zunächst dominieren dank der langen Zeit auf der Hefe Autolysenoten: Die Krume von frischem Roggensauerteigbrot aber auch röstige Toastnoten schweben zeppelingleich über dem Gesamtauftritt. Mit zunehmender Belüftung emanzipieren sich rote Beerenfrüchte wie Waldhimbeeren und Erdbeeren, ätherisch balanciert durch das Öl vollreifer Blutorangen. Salzbutter ist zweifelsohne mit im Spiel, auch mineralische Aspekte wie Austernschalen oder nasse Tafelkreide bleiben nicht unbeachtet.

Mund:
Die Perlage ist im Antrunk so feingliedrig, zart und fast schon subtil, dass sie eher an glitzernden Sternenstaub denn an reguläres kohlensaures Geblubber erinnert. Sie erhellt dden Gesamtauftritt dieses kraftvollen und rotfruchtigen Champagners, der mit reifer und weit gespannter Säure den Gaumen erhellt. Vielschichtig, eigenständig und komplex verlässt dieser

Champagner ganz klar die Empfangssituation und deutet mit vertraulichem Nicken in Richtung Tafel zu gehobenen bis elaborierten Küche.