

 **Jean Servagnat**

*Les Galipes de Coulommès*  
*V.2018, Premier Cru Extra*  
*Brut*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920215001

 Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 2 g/l

# Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Spargel mit Shiro Miso, frittierten Pilzen und**

**Salzzitrone**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Kinoko Gohan**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gefüllte Eier mit cremigem Tahin und Za'atar**

(Gemüse & Vegetarisch)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.06.2023

## Information zum Wein

Der Champagner *Les Galipes de Coulommès* von Jean Servagnat ist eine Assemblage aus 65 % Meunier, 25 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir von Trauben aus dem Dorf Coulommès la Montagne im hohen Norden der Montagne de Reims. Der Name »Galipe« stammt aus einem lokalen Idiom, das »Weinberg« bedeutet. Typisch ist hier ein lehmig-kalkiges Terroir. Genutzt wurden rund 60 % aus Trauben der Lese 2018, die restlichen 40 % stammten aus Reserveweinen; die Gärung verlief spontan, und zwar als malolaktische Gärung. Die Tirage erfolgte im April 2018. Degorgiert wurde diese Charge am 25. 7. 2022. Die Dosage beträgt 1,7 g/l.

## Farbe

intensives Strohgelb mit feinem Mousseux

## Nase

Dieser Champagner besitzt schon im Duft all das, was man an gutem Winzer-Champagner schätzt. Da finden sich Düfte von weißen Blüten, von reifen Zitronen, Kumquats samt Schalen, von Zitronencreme und etwas weißfleischigem Steinobst. Dazu kommen Jasmin, weißer Nougat und warmes Feingebäck mit einem Hauch von Süße und gerösteten Nüssen. Alles wirkt lebendig und frisch, gleichzeitig elegant und angenehm reif.

## Gaumen

Am Gaumen es nahtlos so weiter. Der Champagner verfügt über so viel Fülle, dass er den Mundraum voll auskleidet. Das schaffen andere Champagner zwar auch durch ein Aufschäumen am Gaumen, nicht aber der *Les Galipes de Coulommès*. Dessen Mousseux ist fein, aber nicht zu fein, sodass man es angenehm spürt, während man sich mit der saftigen zitrischen und würzigen Frucht beschäftigt. Die aromatische Fülle wird durch eine lebendige Säure in die richtigen Bahnen gelenkt. Am Gaumen wirkt der Champagner noch frischer als im Duft, verbindet dies aber mit einer sinnlich reifen Frucht und mit Noten von Blätterteig. Das wirkt wie aus einem Guss, und wenn all das zusammentrifft, ist die Flasche sehr schnell geleert, zumal es im Finale noch eine ordentliche Dosis Salzzitrone gibt, nach der man direkt das nächste Glas verlangt.