Lacourte-Godbillon

Rosé, Premier Cru Extra Brut

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920381501

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Cous Cous mit Gurken, Frühlauch, Borretsch und roten Johannisbeeren

(Gemüse & Vegetarisch)

Rote Bete aus der Salzkruste mit Walnuss-Mayo und Bitter-Salaten

(Gemüse & Vegetarisch, Wurzelgemüse, Salate, Obst & Nüsse, Nüsse (Schalenobst))

Wachteln aus dem Ofen mit Chicorée und Granatapfel

(Wildgeflügel, Wachtel, Salate, Obst & Nüsse)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.06.2019

Das Weingut von Geraldine Lacourte und Ihrem Mann Richard Desvignes (was ein schöner Name für einen Winzer!) liegt in Ecueil im Herzen der Petit Montagne de Reims. Sie konzentrieren sich ganz auf die 1er Cru Lagen in diesem Ort, haben dadurch kurze Wege und verbringen sehr viel Zeit in Ihren Weinbergen. Sie haben 2016 auf biologischen Weinbau umgestellt und ihre Weinberge sprühen vor Vitalität. Beide haben viel von der Welt gesehen und sich erst spät entschieden das elterliche Gut von Geraldine zu übernehmen. Geraldine hat jahrelang in Deutschland im Marketing gearbeitet! Der Stil ist daher nicht angestaubt, sondern eher modern. 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 schön Ihre Herkunft wider, nie aggressiv, immer mit einer feinen Frucht und eleganten Tiefgründigkeit.

Farbe:
Helles Rosé mit organgenen Reflexen.

Nase:
Aromen nach Heu, eingelegten Himbeeren, Rhabarber, Preiselbeeren und Johannisbeerlaub bilden die Silhouette der verhaltenen, kräuterwürzigen und leicht rauchig umrissenen Nase. Der Rosé 1er Cru Brut von Lacourte-Godbillon wurde zu 80% aus dem 2014er Jahrgang gekeltert und reifte 45 Monate auf der Flasche, bis er im Dezember 2018 degorgiert wurde. Mit etwas Belüftung verbindet sich die zarte Frucht mit der floralen Kopfnote nach Malven und ersten Reifenoten.

Mund:
Fruchtig herb im Antrunk ist er getragen durch sein feines Mousseux und zarte phenolische Komponenten. Der Rosé aus 100% Pinot Noir wurde zu 10% im Holz ausgebaut und vereint subtilen Bass mit floral fruchtigen Aromen und gehobenem Trinkfluss. Von der Himbeere das Kernöl und von derJohannisbeere das Holz definieren den herb animierenden Gaumen mit langem, feinherbem Nachhall.