Jeaunaux-Robin

Instinct Meunier Brut Nature

2018, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380505

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebackene Süßkartoffel mit gelben Linsen und Estragon

(Gemüse & Vegetarisch)

Fenchel-Bratwurst mit scharfem Senf und Gurken-Dill-Salat

(Fleisch)

Confierter Heilbutt mit frischen Erbsen und Petersilien-Beurre Blanc

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.10.2023

Cyril Jeaunaux betreibt in der dritten Generation Weinbau und hat 2015 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Ganz im Süden der Côte des Blancs, am Flüsschen Petit Morin, liegt das Örtchen Tallus Les Prix. Hier ist die Champagne wirklich noch ländlich. Nichts deutet auf Luxus und Jet Set hin. Durch kühle Luft aus den umliegenden Hügeln sind die Weinberge im Tal Spätfrost gefährdet. Dagegen ist der Pinot Meunier am besten gewappnet, der hier dominiert. Ein kleiner Teil der Trauben kommt von der Côte des Bar, wo Cyril noch einen Hektar Weinberge bewirtschaftet. Die Weine werden in gebrauchten Barrique ausgebaut. Der biologische Säureabbau wird wenn möglich vermieden. Hier entstehen ganz individuelle und ehrliche Champagner, die animierende Säure, Mineralität und Trinkfluss vereinen.

Info:

Instinct Meunier basiert auf der Parzelle Le Grand Morceau und ist mit 59-jährigen Reben gesegnet. Im Boden findet man Feuerstein sowie Ton.

Der Ausbau des Grundweines findet in Fässern aus dem Jahr 2004 statt. Die malolaktische Gärung passiert nicht.

Tirage in 2019, 0g Dosage.

Farbe:

Funkelnd leuchtendes Zitronengelb mit zart orangenen Reflexen und sehr gleichmäßiger Perlage

Nase:

In der Nase vereint der Instinct Meunier Brut Nature von Jeaunaux-Robin gelbe Frucht mit buttrigen Aspekten sowie leicht maritimen Anklängen. Mirabelle, etwas reife Ananas und Pfirsich kommen zunächst zur Geltung. Es folgt eine Reihe typischer Aromen. Butterbrioche, leicht geröstet und warm duftend macht es einem schwer zu widerstehen. Ganz zart kommt auch Bourbon-Vanille durch sowie Vanille-Kipferl. Auf der maritimen Seite zeigt er reichlich Gischt und Austernschale. Das ganz wird mit etwas kaltem Rauch abgerundet.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er sich dann deutlich straffer und klarer, als seine Nase vermuten ließ. Er ist konsequent trocken, wie sein Name bereits verrät, und schneidet damit durch die Frucht. Seine packende Säurestruktur baut auch direkt richtig Druck auf den Gaumen auf. Schaumwein für Fortgeschrittene. Kompakt legt sich sein mineralischer Film über die Zahnoberflächen und setzt sich dort fest. Herrlich. Er fordert und begeistert zugleich. Hinten raus zeigt er angenehme Bitterstoffe, die sich mit der Frucht wunderbar ergänzen. Im Nachhall kommt die Austernschale in Verbindung mit Zitronenabrieb bestens und vor allem lange zur Geltung.