Lacourte-Godbillon

Chaillots Hautes Vignes, Premier Cru Extra Brut

2019, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920381515

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Zitrusfrüchten und knackigem Gemüse

(Fisch)

Jakobsmuschel auf Blumenkohl-Crème mit Romanesco und Haselnüssen

(Meeresfrüchte)

In Algenbutter geschwenkter Kaisergranat mit Rattes-Kartoffeln und Zitrone

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

Information zum Wein

Dieser Champagner ist ein reinsortiger Chardonnay von Böden mit Sanden (chaillots) und lockerem Ton (hautes vignes) in Ecueil, Montage de Reims. Der Grundwein wurde nach dem Pressen und der Spontanvergärung neun Monate lang in 228-Liter-Fässern ausgebaut. Es wurde nichts stabilisiert oder filtriert oder geschönt. Der Wein wurde im Juli 2020 gefüllt, um am 10. Mai 2023 degorgiert zu werden. Er besitzt 2,5 Gramm Dosage.

Farbe

intensives Strohgelb mit entspanntem Mousseux

Nase

Der *C.H.V. 2019* duftet genau nach dem, was er ist: Ein reinsortiger Chardonnay *Blanc de Blancs* jüngeren Datums. Alles zielt auf Frische mit zitrisch herben, lebendigen Noten, etwas Feuerstein und Kalk sowie einem ganz feinen Hauch von Holz und Patisserie. Es ist kein Aromenwunder in der Nase, aber alles deutet auf eine große Frische und helle Frucht hin hin.

Gaumen

Am Gaumen bestätigt sich das. Der *Chaillots Hautes Vignes* ist ein Wein mit viel Druck, elektrisierender Säure, Mineralität und jeder Menge zitrischer Noten vom Saft, Zesten und Kernen. Dazu kommt eine kreidig wirkende Textur und auch hier eine ganz fein abgestimmte Menge an Holz und Sauerteig. Erst im langen Finale wird einem bewusst, dass hier 2,5 Gamm Dosage mit ihm Spiel sind. Sie geben dem Champagner einen Touch von Zitronensorbet, das sich mit der Chardonnay-Frucht von weißfleischigem Steinobst verbindet.