

 **Lesuffleur**

Missùs, disgorgement tardif

 2016, 750 ml

 Frankreich, Normandie

 Cidre

 9990009102

Alkoholgehalt: 550,0 %

RestsüÙe: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Blumenkohl mit Granatapfel und

Pistazie

(Gemüse & Vegetarisch)

Bohnensalat mit Limette und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Burrata mit gegrillten Oliven und Basilikum

(Käse)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 20.07.2021

Info:

Die Familie von Benoit Lesuffleur baut seit mehreren Generationen Äpfel und Birnen in der Normandie an. Seit rund 50 Jahren verkauft sie den Ertrag an große Cidre-Produzenten. Benoit Lesuffleur, gerade einmal 30 Jahre alt, ist Wine Broker in Paris. Er vertritt unter anderem die Häuser Fourrier, Henri Germain und Champagne Tarlant im Pariser Handel und in der Gastronomie. Von Namensvetter Benoit Tarlant weiß er sehr genau, wie Spitzenchampagner entsteht, und so hatte er das Ziel, auf diesem Niveau auch Cidre zu vinifizieren. Seine Familie allerdings war jahrelang strikt dagegen. Nun aber hat er sie überzeugt. Seine Cidre entstehen tatsächlich nach der *méthode traditionnelle* aus zwölf unterschiedlich süßen, sauren und tanninstarken Apfelsorten. Es wird natürlich von Hand gearbeitet, die 16 Hektar Fläche befinden sich in Konversion zum biologischen bzw. biodynamischen Anbau, der Apfelsaft wird spontanvergoren, und nach dem Blending der verschiedenen Sorten verweilt der Cidre für zwölf Monate *sur lattes*.

Der Missus wächst auf tonhaltigen Feuersteinböden mit Kalk im Untergrund. Über neun Sorten finden ihren Weg in die Assemblage. Nur säurebetonte Sorten wie Rambeau, René Martin, Locard Vert, Locard Blanc, Petit Jaune u.a. finden Verwendung. Mit der Hand gelesen und im Anschluss spontan mit natürlichen Hefen vergoren. Gefüllt am 29.1.2017, degorgiert am 15.4.2021.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb, orangene Reflexe

Nase:

In der Nase zeigen sich die Äpfel klar und präzise. Eher hellfruchtig und nicht ansatzweise mostig oder überreif. Der Anteil an grüner und gelber Schale scheint höher. Unabhängig davon erinnert der Duft an die gerbstoffhaltigen Apfelschalen. Im Hintergrund wirkt ein wenig Hefeteig sowie Mandelgebäck mit. Etwas Bratapfel mit Marzipan und Limettenabrieb sorgen für Spannung und Frische.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich rassig und bissig. Ein feines Tannin präsentiert sich daneben in Form von angenehmen Bittertönen und reichlich Gerbstoff. Missus hat ordentlich Grip am Gaumen und spürbare Phenolik. Die satte gelbe Frucht streckt sich am Gaumen und wirkt auch noch lange im Nachhall. Mit zarten Kräuternoten und einer feinen Raucharomatik stellt

er einen spannenden und komplexen Cidre dar.