Jean Servagnat

Les Galipes de Coulommes, Premier Cru Extra Brut

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920215006

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillter Spargel mit Shiro?Miso und gebratenen Pilzen

Gebratener Zander mit Zitronen?Beurre?blanc

Kalbsbries heller Jus und jungem Wurzelgemüse

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 26.03.2026

Das 3,5 Hektar kleine, familiengeführte Weingut liegt in Coulommes-la-Montagne in der Montagne de Reims, einer Premier-Cru-Gemeinde im Nordwesten der Champagne. Der Betrieb wird von Vincent Servagnat geführt, der biologisch zertifiziert konsequent nachhaltig arbeitet und stark parzellenbezogen vinifiziert. Die Weinberge liegen auf klassischen Kreideböden mit sandiger und kalkiger Lehmauflage sowie tonhaltigen Böden, der Fokus liegt auf Pinot Noir als Leitrebsorte der Montagne de Reims, ergänzt durch Pinot Meunier und Chardonnay.
Die Trauben werden von Hand gelesen, es folgt die schonende Pressung und spontane Vergärung. Der Ausbau erfolgt je nach Cuvée teils im Edelstahl, teils im Holz, mit bewusst zurückhaltender Dosage. Ziel ist eine klare, eher puristische Stilistik mit Balance aus Frucht, Phenolik und mineralischer Struktur, oft mit leicht reduktiver, spannungsreicher Ausprägung.

Info zum Wein:
Der Champagner stammt aus Coulommes-la-Montagne in der Petite Montagne de Reims und ist eine Selektion bester Premier Cru Parzellen („Les Gallipes“) rund ums Dorf. Die Cuvée basiert auf 68 % Meunier, 22 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir, gewachsen auf Ton- und Kalk haltigen Böden über einer mächtigen Kreideschicht von 150–200 m, dem klassischen Meunier-Terroir der Montagne de Reims. Die Trauben werden von Hand selektiv gelesen, spontan im Edelstahltank vergoren mit malolaktischer Gärung. Der Ausbau erfolgte vollständig im Edelstahl über mehrere Jahre auf der Feinhefe, rund 40% Reserveweine sorgen für zusätzliche Komplexität. Die Dosage liegt mit 1,3 Gramm im Bereich Extra Brut.
Farbe:
Helles Goldgelb, strahlend und klar mit feiner, anhaltender Perlage.

Nase:
In der Nase eröffnet der Les Galipes de Coulommes Premier Cru Extra Brut von Jean Servagnat mit Noten von weißen Blüten und frischen Zitrusfrüchten, dazu kommen reifer Pfirsich, grüner Apfel und Kumquats. Darunter wummern warme Anklänge von Brioche und Blätterteig, gerösteten Mandeln sowie Noten nach Milchkaffe und weißem Nougat. Bienenwachs, Verveine und leicht oxidierte Apfelschale verleihen ihm eine gewisse Süße und Tiefgang.

Mund:

Im Antrunk trägt das seidige und feingliedrige Mousseux die saftige Frucht nach Zitrone und Pfirsich über den Gaumen. Die lebendige, präzise Säure spannt einen kalkig-salinen Bogen, unter dem Noten von Blätterteig, gerösteten Nüssen und Salzzitronen erstrahlen. Die cremige Textur verbindet Frische und mürbe Reife zu einem stringent strukturierten Mundgefühl mit mineralisch?salinem Nachhall.