

'Terroirs d'Ecueil' Brut Premier Cru NV Lacourte Godbillon



92 Parker-Punkte für den Non Vintage Brut 'Terroirs d'Ecueil'! Mit Lacourte Godbillon zeigt sich ein neuer Stern am Firmament der Winzerchampagner.

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| Weintyp | Champagner |
| Produzent | Lacourte Godbillon |
| Region | Champagne |
| Rebsorte(n) | Chardonnay Pinot Noir |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8-10 °C |
| Alkoholgehalt | 12 % |
| Reifepotenzial | bis 2026 |
| Ausbau | Edelstahltank |
| Nettofüllmenge (in Liter) | 0,75 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The latest release of the NV Brut Premier Cru Terroirs d'Ecueil offers up aromas of crisp yellow orchard fruit, white flowers, blanched almonds, pastry cream and Meyer lemon oil. On the palate, it's medium to full-bodied, with a broad attack, a lively and incisive core of nicely concentrated fruit that's still quite tightly wound and a long, chalky finish. It's a blend of 85% Pinot Noir and the balance Chardonnay, based on the 2015 vintage supplemented by some 43% reserve wines." - William Kelley

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Geraldine Lacourte und Richard Desvignes heißt das Traumpaar unter den Champagne-Winzern. Beste Premier-Cru-Lagen in der Montagne de Reims, ausschließlich Trauben aus eigenen, natürlich gepflegten Weinbergen und ein sehr eleganter Ansatz im Keller führen zu herausragenden Ergebnissen. Der Einstieg ist eine Cuvée aller Lagen des Hauses unter Verwendung von Reserve-Weinen und einer Brut-Dosierung am untersten Ende der Skala.

Gerade einmal sechs Gramm wurden hier verwendet. Die sind präzise eingesetzt und sorgen für Feinheit und Eleganz.

Tasting Note

In blassem Strohgelb und mit feinem Mousseux präsentiert sich der Premier Cru Champagner. Der Auftakt ist üppig und zeigt den hohen Anteil an Pinot Noir. Er erinnert an rote Äpfel samt Schalen, rote Beeren und Orangen, Mandeln, Brioche und leicht angeröstete Haselnüsse. Das ist schon im Duft ein Fest, am Gaumen aber kommen noch Kraft und Noblesse hinzu. Was für ein druckvoller, feinperliger und eleganter Champagner bietet sich hier! Frucht und Würze verbinden sich mit kalkig-kreidiger und salziger Mineralität, einem feinen Hefegerüst und einem spannungsvollen Säurebogen. Das ist Champagne-Vergnügen par excellence.

Passt zu

Als Aperitif ebenso wie zu Amuse Bouche mit gereiftem Hartkäse oder frischem Ziegenkäse, zu Fisch oder besonders auch zu Wildgeflügel mit Sauce Cumberland.

Weingut

Das Weingut von Geraldine Lacourte und Ihrem Mann Richard Desvignes befindet sich in Ecueil in der Montagne de Reims. Ihr 8,5 Hektar befinden sich in den Premier-Cru-Lagen rund um den Ort sowie mit einer kleinen Parzelle im Nachbarort Les Mesneux. Ursprünglich gehörten sie den Vorfahren von Geraldine, und zwar den Lacourte-Labasse sowie den Godbillon-Marie. Beide Familie verkauften die Erträge an große Marken. Erst Geraldines Eltern füllten 1968 unter dem Namen Lacourte-Godbillon den ersten eigenen Jahrgang ab. Geraldine und Richard haben die Flächen im Jahr 2006 auf natürliche Wirtschaftsweise umgestellt und befinden sich auch offiziell in Konversion zum Bio-Anbau. Bestockt sind sie mit 85 % Pinot Noir und 15 % Chardonnay. Die Grundweine werden zunächst im Edelstahl vergoren und machen normalerweise keinen biologischen Säureabbau. Manche Grundweine werden dann ein Jahr im Barrique ausgebaut.

Vinifikation

Die Frucht für den Champagne Lacourte Godbillon 'Terroirs d'Ecueil' Brut Premier Cru NV stammt aus den Weinbergen von Ecueil in der Petite Montagne de Reims. 85 % Pinot Noir und 15 % Chardonnay wurden hier verwendet. Anteilig wurden rund 40 % Reserve-Weine genutzt. Der Grundwein wurde im Edelstahl ausgebaut, die Reserveweine im Holzfass gelagert. Nach der zweiten Gärung reifte der Champagner über rund 30 Monate, bevor er mit sechs Gramm dosiert wurde.