

Champagne Réserve Brut

Champagne Michel Littière



Eine strahlende Perle aus der Champagne: Dieser elegante, frische Winzer-Champagner des kleinen Familien-Guts Michel Littière vereint die klassische Eleganz französischer Edel-Schäumer mit einem unschlagbaren Best-Preis.

| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Weintyp | Champagner |
| Produzent | Champagne Michel Littière |
| Region | Champagne Chardonnay |
| Rebsorte(n) | Pinot Meunier Pinot Noir |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8-10 °C |
| Alkoholgehalt | 12 % |
| Reifepotenzial | jetzt und weitere 3 Jahre |
| Ausbau | Méthode champenoise |
| Nettofüllmenge (in Liter) | 0,75 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

1/3 Sterne Guide Hachette des Vins

"Hergestellt aus den 3 Rebsorten der Champagne, mit Dreiviertel roten Trauben (Pinot Noir 47 %, Pinot Meunier 26 %). Das Bouquet öffnet sich mit sanft mit gerösteten Noten. Am Gaumen ist er ausdrucksstark und fruchtig und bietet einen langen Abgang mit Akzenten von kandierten Zitrusfrüchten."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

In der Champagne kann man sich heute für die große Vielfalt entscheiden. Entweder man geht zu den berühmten Marken und den Stars der Champagner-Szene und bezahlt den entsprechenden Preis oder man wendet sich einem der klassischen Familien-Betriebe zu, die es in der Champagne genauso gibt wie in jeder anderen Weinregion. Dort sind auch heute noch sehr gute Champagner zu einem sehr fairen Kurs erhältlich. Einer dieser klassischen Familien-Betriebe ist Champagne Michel Littière. Das Haus wird mittlerweile von Michels Tochter Marie-Hélène geführt und vinifiziert typische Marne-Champagner, bei denen die Pinot-Meunier-Anteile für viel Frucht sorgen.

Tasting Note

Leuchtend gelb und mit feiner Perlage steht der Champagner im Glas. Die Réserve öffnet sich mit einem Bouquet von Kernobst und Zitrusfrüchten, Mandeln, Brioche und kühler Mineralik. Am Gaumen verbindet sich die intensive Frische dieser Cuvée mit dem seidigen Mundgefühl der feinen Perlage und einer intensiven, fast rotbeerigen und exotischen Frucht. Noten von Aprikosen, Orangen und Pomelo sind ebenso existent wie Cassis, Pflaume, Mango oder Ananas. Dieser Brut ist ganz wunderbar, schmackhaft und elegant, denn er verbindet Kraft und Tiefe mit Frische und salziger Mineralität.

Passt zu

Dieser Champagner ist ein echter Allrounder: als Aperitif, zu Fisch oder Meeresfrüchten, zum Beispiel in Kombination mit pikantem Curry, gereiftem Hartkäse wie salzigem Pecorino oder Parmigiano oder einfach so zum Genuss.

Weingut

Das Haus Michel Littière wurde 1970 in Oeuilly auf der linken Uferseite der Marne gegründet. Nachdem Michel lange Zeit mit seinem Vater Raymond zusammengearbeitet hatte, war es damals für ihn an der Zeit, eigene Wege zu gehen und seinen eigenen Stil zu kreieren. 1991 stieß seine Tochter Marie-Hélène dazu, die zwischenzeitlich Önologie an der École Viticole in Avize abgeschlossen hatte. Zusätzliches Know-how hat zudem Marie-Hélènes Ehemann, Francois Chaumont, mit in den Betrieb gebracht, der seine eigenen Champagner aus einem Grand-Cru-Weingarten in Puisieulx bei Reims ausbaut.

Die Familie verfügt heute über 5,5 Hektar im Marne-Tal, das vor allem berühmt ist für den Pinot Meunier. Doch das Marne-Tal verfügt über unterschiedliche Bodenformationen, so dass auf den 5,5 Hektar alle drei entscheidenden Rebsorten, also auch Chardonnay und Pinot Noir angebaut werden. Insgesamt sind es 25 Parzellen, die sich rund um Oeuilly verteilen. Im Gegensatz zu vielen Champagne-Häusern, die Trauben kaufen, ist Littière ein Récoltant Manipulant, der ausschließlich eigene Trauben verarbeitet. So bleibt der gesamte Prozess von der Arbeit im Weinberg, über das Pressen, die Vergärung, das Blending und das Degorgement bis zum Verkauf in einer Hand. Das Haus wird heute von Marie-Hélène Chaumont-Littière geführt.

Vinifikation

Champagne Michel Littière Champagne Réserve Brut ist eine Cuvée aus 50 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier und 20 % Chardonnay. 40 % der Grundweine stammen aus dem Jahrgang 2016, während die restlichen 60 % aus Reserve-Weinen der vorangegangenen Jahrgänge sind. Der Champagner ist mit rund neun Gramm pro Liter dosiert und reifte mindestens 24 Monate auf der Hefe.