Jean Servagnat

Les Galipes de Coulommes, Premier Cru Extra Brut

, 750 ml

France,

9920215009

, ,



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Spargel mit Shiro Miso, frittierten Pilzen und Salzzitrone (vegetarisch)

Kinoko Gohan mit Shiitake, Maitake, Ingwer und geröstetem Sesam (vegetarisch)

Gefüllte Eier mit Tahin, Za’atar und eingelegter Zitrone (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.08.2026

Informationen zum Wein
Der *Les Galipes de Coulommes* von Jean Servagnat ist eine Assemblage aus 68 % Meunier, 22 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir aus Coulommes-la-Montagne im nördlichen Teil der Montagne de Reims. Der Name „Galipe“ stammt aus dem lokalen Sprachgebrauch und bedeutet so viel wie „Weinberg“. Die Reben wachsen auf den für Coulommes typischen lehmig-kalkigen Böden. Die Basis bildet der Jahrgang 2021, ergänzt durch Reserveweine. Die Gärung erfolgt spontan mit biologischem Säureabbau. Nach der Tirage im Mai 2022 reifte der Champagner auf der Hefe. Mit lediglich 1 g/l Dosage wird er als Extra Brut gefüllt.
Farbe
helles Goldgelb mit feinem Mousseux

Nase
Schon im Duft besitzt der *Les Galipes de Coulommes* all das, was guten Winzerchampagner so reizvoll macht. Weiße Blüten, reife Zitrone und Kumquat samt Schale verbinden sich mit Zitronencreme und weißfleischigem Steinobst. Dazu kommen Jasmin, weißer Nougat, Brioche und warmes Feingebäck sowie geröstete Nüsse und eine dezente Gewürznote. Die Aromatik wirkt großzügig und reif, bleibt dabei aber hell, frisch und elegant. Eine ausgesprochen einladende Nase, in der Frucht, Hefereife und feine Röstnoten harmonisch ineinandergreifen.

Gaumen
Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck nahtlos fort. Der Champagner besitzt eine bemerkenswerte Geradlinigkeit und angenehme Fülle. Er kleidet den Mund aus, ohne dafür ein kräftiges Mousseux zu benötigen. Es ist fein und präsent, während reife Zitrusfrucht, Kumquat und saftiges Steinobst auf Blätterteig und eine leichte Würze treffen. Eine lebendige Säure hält die großzügige Frucht in Spannung und lässt den Wein am Gaumen sogar frischer erscheinen als im Duft. Zum Finale wird der *Les Galipes* zunehmend salziger und präziser. Salzzitrone und eine feine mineralische Würze sorgen für einen animierenden Nachhall. Ein geschmeidiger, sinnlicher und zugleich sehr trinkfreudiger Champagner, bei dem alles wie aus einem Guss wirkt.