

# *Éclats de Meulière, Extra Brut*

V20/19

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380526

 Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 4 g/l



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

### Gemüsetarte mit Chaource

(Gemüse & Vegetarisch)

### Krabbensalat mit Frühlingszwiebeln und Rauke

(Meeresfrüchte)

### Kalbsmedaillons mit Dörraprikosen, Ras el-Hanout-

**Beurre blanc**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.01.2023

## Wein

60 % Meunier, 30 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay von Reben, die rund 40 Jahre alt sind. Im Boden findet sich Ton und Kreide. Der Ausbau erfolgte in Edelstahl und Holz (25 %), der Wein lag 3,5 Jahre *sur lattes*, und die Dosage liegt bei 5,5 Gramm.

## Farbe

helles Gelb mit leicht bernsteinfarbenen Reflexen und lebendigem Mousseux

## Nase

Der *Éclats de Meulière* – der *Splitter eines Mühlsteins* – zeigt auf sehr schöne Weise die Signatur des Hauses. Er öffnet sich mit heller Steinobstfrucht, in die sich einige Zitronenspalten mischen, getrocknete Früchte und etwas Biskuit. Der Champagner wirkt lebendig und fruchtbetont. Ja, man meint schon die Frucht des Meunier zu erkennen.

## Gaumen

Am Gaumen kann man kaum glauben, dass der Wein als Extra Brut ausgewiesen ist, so schön rund und schmeichelnd gibt er sich. Doch Cyriel Jeaunaux hat die Dosage gekonnt eingesetzt. Der Wein zeigt sich balanciert und pur mit cremiger, dichter und geradezu fleischiger Frucht, die gekontert wird von feiner Säure und mineralisch-kalkiger Vitalität. Der Champagner zeigt neben der Frucht Finesse, gepaart mit einer gewissen Eleganz und einer bodenständigen Erdung in der handwerklichen Champagne, die sich damit ganz deutlich vom Stil der bekannten Marken abhebt.