Lacourte-Godbillon

M.A.M. Monts Âme-Migerats Premier Cru, Brut Nature

2017, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920381530

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lardo auf getoastetem Sauerteigbrot mit Rosmarin-Honig (Schwein)

In Butter gebratene Jakobsmuscheln mit Blutwurst-Bröseln (Meeresfrüchte, Schwein)

Gebackene Topinambur mit geräucherter Butter und fermentiertem Knoblauch (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.02.2026

Information zum Wein
Dieser Champagner ist ein reinsortiger "Blanc de Noirs" aus Pinot Noir. Die Reben stammen aus 55 Jahre alten "sélection massales" in den Parzellen Mont Âme mit Kreideböden und Migerats mit lockeren Tonböden im Cru Les Mesneux in Ecueil, Montage de Reims. Der Grundwein wurde nach dem Pressen und der Spontanvergärung in 300-Liter-Fässern ausgebaut. Es wurde nichts stabilisiert oder filtriert oder geschönt. Der Wein wurde im Juli 2018 gefüllt und am 13. Juni 2025 degorgiert. Er besitzt 0 Gramm Dosage.

Farbe
intensives Strohgelb mit einem entspannten Mousseux

Nase
Der "M.A.M. 2017" ist ein intensiver, eleganter und komplexer Champagner. Er erinnert an weiß und rote Beeren, an Apfelschalen und Kellerapfel, Zitronenkerne, Zesten und den Saft von Grapefruits. Dazu kommen Noten von Austernschale, dunkler Brotkruste und etwas Patisserie mit Nüssen. All das wirkt komplex aber dezent und elegant, fein und nobel.

Gaumen
Diesen im Duft schon ersichtlichen Charakter behält der "Mont Âme – Migerats 2017" auch am Gaumen bei. Es ist ein reifer und doch frischer, dichter, saftiger und eleganter Champagner, der einen ansprechenden Druck mit feiner Mineralität liefert, dazu eine mundwässernde Salzigkeit und Zestigkeit. Die Frucht, die an reifes Kernobst, Himbeeren, Nektarinen, Blutorangen und an Zitronensorbet erinnert, wirkt sinnlich. Dazu kommt eine Spur von Kreidigkeit und Kalk. Der Champagner wirkt stoffig, die Textur cremig, die Säure klar, die Länge famos.