

 **Jean Servagnat**

Les Meuniers Insoumis, Premier Cru Brut Nature

 2020, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920215007

 Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Burrata mit gegrillten gelben Pflaumen und Ibérico-Schinken
(Schwein)

Spinat-Kartoffel-Cannelloni mit Muskatnussauce und

Parmesanchips nach Stephan Zippl (vegetarisch)

Grüner Spargel-Erbsen-Salat mit Pannacotta von weißem Spargel
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

Information zum Wein

Der Champagner *Les Meuniers Insoumis* von Jean Servagnat ist ein reinsortiger Meunier von Trauben aus dem Dorf Coulommes la Montagne im hohen Norden der so genannten Petite Montagne de Reims. Es ist, wie Vrigny, dem Heimatort von Jean Servagnat, als 1er Cru klassifiziert und ebenso eine Hochburg des Pinot Meunier. Typisch ist hier ein lehmig-kalkiges Terror auf einer 150 Meter tiefen Kreideschicht. Genutzt wurden 100 % Trauben der Lese 2020. Vergoren wurde spontan, ausgebaut zu je 50 % im Holz und im Tank. Es gab keine Kältestabilisation, keine Filtrierung, keine Schönung. Die Tirage erfolgte im April 2021. Degorgiert wurde diese Charge am 09.10.2023.

Die Dosage beträgt 0 g/l.

Farbe

Intensives, leicht ins Kupferfarbene gehende Strohgelb mit feinem Mousseux

Nase

Der *Les Meuniers Insoumis 2020* ist ein duftiger, feiner Champagner, der Noten von Birnen und weißem Pfirsich zusammen mit reifen Zitronen, etwas Zitronencrème und Zesten miteinander verbindet. Dazu kommen deutliche Anklänge von Brioche und warmem Gebäck sowie kühlem Gestein.

Gaumen

Am Gaumen sorgt der Meunier-Champagner für eine gelungene Balance aus Frucht, Frische und Komplexität. Die Perlage spürt man gut als cremige Mousse, die eine Grundlage bildet für zitrische Noten, etwas Gras und Steinobst. Dazu kommen nussige Einflüsse und wiederum Anklänge von zerstoßenem Gestein. Der Champagner wirkt *straight* und präzise mit einem großzügigen Geradeauslauf, während er den Gaumen angenehm auskleidet. Sehr pur, frisch und mineralisch.