Jean Servagnat

Les Meuniers Insoumis, Premier Cru Brut Nature

2022, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920215010

Pinot Meunier/Müllerrebe



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

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

Spinat-Kartoffel-Cannelloni mit Muskatnusssauce und Parmesanchips (vegetarisch)

Grüner Spargel und Erbsen mit Panna cotta von weißem Spargel und Zitronenöl (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.08.2026

Informationen zum Wein
Der *Les Meuniers Insoumis* 2022 von Jean Servagnat ist ein reinsortiger Meunier aus Coulommes-la-Montagne im nördlichen Teil der Petite Montagne de Reims. Wie Servagnats Heimatort Vrigny ist Coulommes als Premier Cru klassifiziert und eine traditionelle Hochburg des Meuniers. Unter den lehmig-kalkigen Böden befindet sich eine mächtige, bis zu 150 Meter tiefe Kreideschicht. Die Trauben stammen vollständig aus dem Jahrgang 2022. Spontan vergoren und in dreijährigen Barriques ausgebaut, wurde der Wein weder kältestabilisiert noch filtriert oder geschönt. Die Tirage erfolgte im Juli 2023, die Dosage beträgt 0 g/l. Ein bewusst puristischer Meunier, bei dem Frucht, Ausbau und mineralische Herkunft unverstellt zusammentreffen.
Farbe
helles Goldgelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen und feiner Perlage

Nase
Les Meuniers Insoumis 2022 öffnet sich duftig, fein und ausgesprochen einladend. Birne und weißer Pfirsich verbinden sich mit Aprikose, einem Hauch Mango und reifer Zitrone. Dazu kommen Zitronencreme und herbe Zesten sowie deutliche Noten von Brioche und warmem Gebäck. Kühles Gestein setzt einen mineralischen Kontrapunkt zur reifen Frucht. Mit Luft treten mürbe und leicht oxidative Nuancen hinzu, die dem Duft zusätzliche Tiefe verleihen, ohne seine Frische zu beeinträchtigen.

Gaumen
Am Gaumen verbindet der *Les Meuniers Insoumis* Cremigkeit und reife Frucht mit einer geradlinigen Struktur. Das Mousseux wirkt fein und cremig, während Zitrone, Steinobst und eine dezente grasige Note für Frische sorgen. Dazu kommen Nüsse, Brioche und leicht mürbe, oxidative Anklänge sowie eine deutlich steinige Mineralität. Trotz seiner Fülle und Cremigkeit bleibt der Champagner trocken, pur und präzise. Er besitzt einen großzügigen Geradeauslauf, kleidet den Gaumen angenehm aus und gewinnt zum Finale hin noch einmal an Spannung und mineralischer Frische. Ein eigenständiger Meunier zwischen sinnlicher Textur und Brut-Nature-Präzision.