De Sousa et Fils

Cuvée des Caudalies "Le Mesnil" Grand Cru Extra Brut

2013, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920502053

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Crostini mit Ziegenkäse, Gelber Bete, Propolis und gesalzenen Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Hummer mit kühler Estragon-Essig-Melone

(Meeresfrüchte)

Perlhuhn glasiert mit Honig, Rosmarin und Knoblauch mit Thymian-Kartoffeln aus dem Rohr

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Die Cuvée des Caudalies Millésime 2013 ist ein Grand Cru aus 100 % Chardonnay von über 60 Jahre alten Reben vom einzigartigen Terroir von Le Mesnil-sur-Oger. Die Trauben wurden spontan mit wilden Hefen im Holz vergoren und regelmäßig battoniert. Der Wein wurde ohne Filtration am 10. Juli 2014 abgefüllt und am 29. November 2022 degorgiert und mit drei Gramm Versanddosage versehen.

Farbe:
Kräftiges Goldgelb bis Altgold mit feiner Perlage.

Nase:
In der Nase ist der 2013 Cuvée des Caudalies Le Mesnil Grand Cru von Champagne de Sousa ein Kaleidoskop der großzügigen Reichhaltigkeit. Unglaublich komplex und dicht verwoben in der Aromatik, wirkt er barock im Stil mit entsprechend höfischem Naturell. Tropfende Honigwabe, Quittengelee und gedörrte, pummelige gelbe Birnen schwelgen in Prunksucht, etwas kandierter Ingwer und frische Austern attestieren Weltgewandtheit. Hier gibt es keine falsche Bescheidenheit, hier ist Größe und eine attraktive Art von Herrlichkeit Programm. To my liking.

Mund:
Cremig im Antrunk, wirkt das Mousseux eher wie glitzernder Sternenstaub, der die güldene Arie erleuchtet. Großzügig und ausladend ist er getragen vom reichhaltigen Extrakt und der mürben Reife, die ihm seinen unwiderstehlichen Charme verleiht. Die Aromen der Nase spiegeln sich am Gaumen, füllig doch bestens definiert fließt er nahezu widerstandslos seiner finalen Bestimmung entgegen. Dank der mürben Textur braucht es ein großes Glas, das Universalglas ist sein bester Freund.