Lesuffleur

Missùs

2018, 1500 ml

Frankreich, Normandie

Cidre

9990009112

Alkoholgehalt:	5,0 %
Restsüße:	38 g/l
Gesamtsäure:	9.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln mit Cidre, Apfel und jungem Lauch

(nach Johannes King)

(Meeresfrüchte)

Heilbuttfilet mit Cidre-Schalotten-Sauce

(Fisch)

Schweinebauch mit Cidre-Apfelsauce

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 03.10.2022

Informationen zum Wein

Missùs ist eine Auswahl von neun verschiedenen säurebetonten Apfelsorten aus der La-Folletière- und vor allem in der Friardel-Plantage im Calvados-Gebiet. Der Bereich mit diesen Sorten ist der älteste des Friardel, auch wenn nach verschiedenen Stürmen wie dem von 1999 verschiedene Bäume neu gepflanzt werden mussten. Als Benoits Großvater die Plantage in den 1960ern übernahm, waren viele der hochgewachsenen Bäume schon rund 50 Jahre alt, heute wären sie also über hundert Jahre alt.Sie stehen locker, etwa 100 bis 150 Bäume pro Hektar (im Gegensatz zu 700 Halbstämmen in neueren Anlagen). Es sind Sorten wie Rambeau, René Martin, Locard Vert und ein einzelner uralter Baum der Sorte Grisse de Lisieux. Der Cidre wurde nach der *Méthode traditionelle* erzeugt, nachdem die Früchte von Hand gesammelt, sortiert und spontan vergoren worden waren. Gefüllt wurde am 2. März 2019, degorgiert am 6. Dezember 2021.

Farbe

intensives, ins Bernsteinfarbenetendierendes Goldgelb mit lebendigem Mousseux

Nase

Für Benoit Lesuffleur ist der *Missùs* 2018 die Quintessenz seiner Arbeit und sicher ein Grand Cru des Calvados. Die ausschließlich säurebetonten Äpfel sorgen für eine straffe Note in der Nase, die einerseits nach Äpfeln und Apfelquitten duftet, andererseits nach Waldmeister, Zitronen, Tannenhonig, Gestein, Hopfen und etwas Geuze.

Mund

Am Gaumen sorgt der *Missùs* für viel Druck und einen straffen Säurebogen. Hinzu kommt eine gelungene phenolische Struktur mit einem feinen Gerbstoff und einem eleganten Mousseux. Das ist ein tiefer, frischer, langer und nachhaltiger Cidre, der neben all der Aromatik von frischen Früchten und Fallobst auch an Hefe, verschiedene Spielarten von Zitrusfrüchten und auch hier wieder an Hopfen erinnert. Ein großer Cidre.