Olivier Horiot

Cuvée "Métisse" LME22
Noirs & Blancs Brut Nature

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920330070

Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Artischockencremesuppe mit Sellerie-Garnelen-Taschen

Gebratene Pfifferlinge auf Wirsing und Nussbutterschaum

Geröstete Auberginen mit Sardellen und Oregano

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.12.2024

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen Reflexen bei rasanter Perlage im Glas

Nase:

Olivier Horiot spielt sowohl qualitativ als stilistisch in der obersten Liga mit. Metisse im Einstieg zeigt da schon sehr gut, wo die Messlatte hängt. Karg und klirrend kühl voller steiniger Attribute. In Anklängen zeigt sich Amalfi-Zitrone auf ihre herbe Seite. Feines Hefegebäck sowie Zitronen-Tarte wissen zu begeistern, ohne eine Erinnerung an sein Hefelager zu verbergen. Er legt Aromen von Sauerteig-Kruste frei und profitiert von einer geübten Most-Oxidation. Dadurch wirkt er offenherzig und großzügig. Vegetabile Aromen sowie Kräuter dominieren ihn. Sternanis, Fenchelsaat und frischer Fenchel auf der einen, Zitronengras, Kerbel und Melisse auf der anderen Seite.

Gaumen:

All dies bündelt er am Gaumen zu einem großen Ganzen. An Kargheit und Mineralität ist er kaum zu übertreffen. Dies wirkt keineswegs anstrengend oder gewollt, sondern wirkt wie eine Selbstverständlichkeit. Diese Normalität legt er auch bei der rassigen, aber wohl dosierten Säure an den Tag. Sein Säuredruck schiebt auch direkt das Mousseux zur Seite und lässt der ohnehin zaghaften Frucht keine Chance. Mineralität und Würze sind hier der Schlüssel. Trotz dieses Purismus wirkt er einladend und zugänglich. Seine offene Art weiß zu begeistern und dieser Grenzgänger wird schnell neue Anhänger wie mich generieren. Im Nachhall zeigt er alles, was den Gin-Basil-Smash als Cocktail zur Legende hat werden lassen.