Jeaunaux-Robin

Instinct Meunier Brut Nature

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380545

Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinbutt mit Hollandaise und jungen Kartoffeln (Fisch)

Karamellisiertes Schweinekotelett mit Apfelscheiben und Zwiebeln (Schwein)

Pfanne mit in Shio Koji fermentierten Pilzen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

Information zum Wein
Der *Instinct Meunier* ist ein Champagner aus dem Weinberg Le Grand Morceaux mit kalkigen und lehmigen Böden der Côte de Sézanne und eingebundenem Feuerstein. Die Rebstöcke sind 61 Jahre alt. Die spontan vergorenen Säfte wurden jeweils für zehn Monate in burgundischen *Pièces* aus Mehrfachbelegung ausgebaut. Es gab keine malolaktische Gärung. Der Jahrgang ist 2020. Die Tirage erfolgte in 2021, das *Dégorgement* im Januar 2024 mit 0 Gramm Dosage. Es wurden 1.776 Flaschen erzeugt.

Farbe
Intensives Goldgelb mit feiner Perlage

Nase
Der *Instinct Meunier* ist ein trocken wirkender Champagner, der tendenziell ein wenig an Fino oder Manzanilla erinnert. Das Üppige und manchmal auch Exotische des Pinot Meunier findet man hier nicht, stattdessen eher eine Melange aus Walnüssen, Lagerapfel, Kaffee, Zesten von Grapefruits und etwas Erde.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Champagner genauso trocken, wie man es bei einem *Brut Nature* erwartet. Das Mousseux ist fein, der Champagner intensiv. Noten von gelben Pflaumen, Zwetschgen und Äpfeln wechseln sich ab mit jenen von Kräutern, Agrumen, Sauerteig-Brotkruste und Tabak. Die leicht oxidative Note, die man schon im Duft bemerkt hat, ist auch hier präsent und exzellent eingebunden. Die Säure wirkt reif und lebendig und wird von Mineralität und Salzigkeit begleitet.