



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Cuvée „Hugues de Coulmet“ Blanc de Blancs

Region: Champagne
Erzeuger: Pierre Moncuit – Le Mesnil-sur-Oger
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Chardonnay
Bestell-Nr.: FCH020100

. Platz – Bestes Preis-Genuss-Verhältnis (LE FIGARO)! Brillant, was Nicole Moncuit für diesen Einstiegs-Preis abliefern.

Yves Moncuit, seine Schwester Nicole und deren Tochter Valérie sind Champagner-Winzer in Le Mesnil-sur-Oger. Es ist einer jener Orte an der Côte des Blancs, dessen Grand Crus weltweit begehrt sind. Die drei besitzen rund 30 Hektar Weinberge und haben sich ausschließlich auf Chardonnay spezialisiert. Neben den diversen Lagen in Le Mesnil-sur-Oger verfügen sie jedoch auch über Lagen in Sézanne. Dieser Ort wird häufig als eine kleine Appellation außerhalb der Côte des Blancs angesehen. Unterhalb von ihr beginnt das rund 100 Kilometer lange Nirgendwo der Champagne, wo kein Weinbau mehr betrieben wird. Erst danach findet man wieder Reben in Montgueux und an der Côte des Bar. In der Tat unterscheidet sich das Terroir von Sézanne erheblich von Le Mesnil-sur-Oger und Umgebung. Findet sich dort rund 70 bis 80 % reine Kreide, sind es in Sézanne eher 24 % Kreide und 76 % Ton. Dies führt naturgemäß zu einer völlig anderen Weinstilistik, die einem früh zu trinkenden Chardonnay allerdings deutlich entgegenkommt.

Entsprechend kann man den Hugues de Coulmet als frischen und vor allem fruchtbetonten Champagner bezeichnen, der sehr einladend und charmant wirkt. Florale Noten findet man hier ebenso wie Kräuter – Salbei vor allem –, aber auch reife, eher weißfleischige Steinobstfrüchte und ferner Zitrusfrüchte. Der Wein hat jede Menge Energie, die am Gaumen spürbar wird und sich dort mit frischer Säure und Mineralität entlädt. Gleichzeitig bleibt der Blanc de Blancs immer auf der charmanten Seite, gibt sich leicht cremig, ist fein in der Perlage. Es ist eine tolle Balance, die der Hugues de Coulmet hier liefert. Genau deshalb (und vielleicht wegen seines unschlagbaren Preises) unser meistverkaufter Champagner.

