



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 „Nicole Moncuit Vieille Vigne“ Grand Cru Extra brut

Region: Champagne
Erzeuger: Pierre Moncuit – Le Mesnil-sur-Oger
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Chardonnay
Bestell-Nr.: FCH020606

High-End-Champagner und geschmacklich high impact!

100 % Chardonnay aus Le-Mesnil-sur-Oger, genauer: ein in homöopathischen Dosis aus einer Einzellage mit annähernd 100 Jahre alten Reben, dem lieu-dit Les Chétillons produzierter Grand-Cru-Champagner, der natürlich auch nicht in Peter Liems Standardwerk „Champagne – The Essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs of the Iconic Region“ als Empfehlung („Single-Cru- & Single-Vineyard-Weine von der Côte de Blancs“) fehlt. Überhaupt dürfte Moncuits „Cuvée Nicole“ einer dieser „besten Champagner, die keiner kennt (und im Grunde sollten wir’s unter keinen Umständen verraten!)“ sein. Aber auch der geheimste Geheimtipp rückt früher oder später ins Licht einer interessierten Öffentlichkeit Der Vorgängerjahrgang 2005 (in der Variante „Extra Brut“) wurde von VINUM (Heft „Champagner 2020“) etwa mit 20 (von 20) Punkten in der Kategorie „Rare Zeugen der Zeit“ als bester Champagner des Felds bewertet – vor Charles Heidsieck Blanc des Millénaires oder Dom Pérignon Rosé: „Superber Reifefirn mit blumigen, fruchtigen, mineralischen und rauchigen Komponenten; im Mund von ungemein geläuterter, gleichsam weiser, eleganter Art, cremig und luftig, von immenser Komplexität und ewiger Länge; seinen Preis mehr als wert.“ Und den VINUM-Machern ein zusätzlicher zweiter Platz unter den Top 100 Weinen des Jahres. Die „Cuvée Nicole“ in Brut erhielt (wie besagter Dom) „nur“ 18 Punkte: „Leuchtendes, reifendes Gold; superbe Aromatik von Vanillegebäck, kandierten Früchten, Dörraprikose; voller Ansatz, dichter, gleichsam samtener Bau, doch auch mit Gehalt und Tiefe; ein echtes Schnäppchen für Liebhaber reifer Champagner.“



Und wie steht es um den 2006er? Der nach zehn Jahren Hefelager degorgierte Wein leuchtet in hellem Gold mit zart abgedunkelten Reflexen, im Duft sehr klar, sehr präzise, fast straff angelegt, kalkgrundierte Aromen von Zitrusfrüchten (Yuzu, Grapefruit), eine fast exotische Note (Ananas?), die sich an einen zarten Reifefirn schmiegt, dazu Brioche und leiseste Mandelrösttöne. Am Gaumen mit atemberaubend schönem Schmelz, dabei beeindruckend konzentriert, feingliedrig, enorm vielschichtig, noch immer herrlich animierende Säure, die aufs Eleganteste mit einer gewissen Fruchtsüße agiert. Prächtiger, in Wellen crescendierender Nachhall mit einer fabulösen Frische. Ein grandioser Champagner und in dieser Form ein Erlebnis, dass man sich auf keinen Fall versagen sollte!