



2009

Champagne Grand Cru »du Levant« Vieilles Vignes Champagne Larmandier-Bernier

Die Spitze im Portfolio von Sophie und Pierre Larmandier. Ein Grand Cru aus der Lage »du Levant«. Von 48 bis 70 Jahre alten Reben, deshalb "Vieilles Vignes", die hier auf purer Kreide stehen, deshalb »Grand Cru«. Die Franzosen kultivieren ihn wie kein anderes Land, den Zusammenhang von Herkunft und Qualität. Aromatische und strukturelle Komplexität, die aber nicht jedem schmeckt, denn hier geht es um Charakter. Rasierklingenartig die Präzision auf der Zunge, strafft die Säure weil »Brut Nature«, also ohne Dosage degorgiert, durch die lange Reifezeit auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche nussig und hefig im Charakter der Autolyse der Hefen. Auf der Zunge wie im Duft kompromißlos kalkig, fast schon salzig komplex in der Wirkung.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 2,7 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Brut Nature | Minimal im Schwefel
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,1

0,75l

89,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCH09110

Champagner auf die Spitze getrieben: Ein Jahrgang, 100% Chardonnay, 100% Grand Cru aus dem Kerngebiet der sogenannten »Côte de Blancs«. Hier hat der Boden nur wenige Zentimeter Erdaufgabe. Die Reben tun sich schwer, ihre Wurzeln in den Boden zu treiben. Kleine, hocharomatische Beeren und würzige Mineralität sind die Konsequenz. Unverkennbares Grand Cru-Profil.

Bei Winzerin Sophie Larmandier, die für den Keller verantwortlich zeichnet, fabelhaft trocken. Durch den Milchsäureabbau, den sie als Stilmittel für ihren Grundweines nicht verhindert, aber dicht, seidig und unglaublich lange am Gaumen nachklingend. Warm und frisch, zugleich aber auch nackig kühl und steinig, von laserstrahlartiger Säure in unnachahmlicher Grand Cru-Fokussierung bis in den letzten Mundwinkel transportiert. Spartanisch karg und sparsam im Mundgefühl. Maximale Konzentration auf das Wesentliche, die Herkunft. Französisches Paradigma für Qualität. Florale Aromenvielfalt mit feinen Zitrusnoten im Nachklang, delikate bis an die Grenze der Wahrnehmung, lang im Mund und radikal in seiner Kompromißlosigkeit. Ein rarer Spitzen-Champagner, den man bitte nicht vom Eis serviert und am besten »solo« genießt. Champagner-Genuß, der Erfahrung voraussetzt.



www.weinhalle.de