

**A. LEVASSEUR**  
**Noir de Terroir Extra Brut**  
**AC**



Jahrgang:	2014
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>A. Levasseur</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir stammen aus zwei Einzellagen. Die eine in Châtillon-sur-Marne, «La Fontinette» gepflanzt 1998 und die andere in Cuchery, «l'Olivière» gepflanzt 1990. Die Nase zeigt sich mit Aromen von Beeren, dunklen Kirschen, Nektarinen, einem Hauch Zwetschgen und frisch gebackener Apfel-Tart, umrahmt mit Noten von Veilchen, etwas hellem Nougat und einem feinen Safran Touch. Saftig-stoffiger Gaumen, mit einladender Frucht, guter Frische und einer dezenten, an zart-herbes Kakaopulver erinnernden Gerbstoff Struktur. NUR 1500 FLASCHEN PRODUZIERT!

### **Empfehlung**

---

Wunderbar vielseitiger Speisenbegleiter, sowohl zu Fisch und Meeresfrüchten als aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch, etwa gebratene Wachtel an Preiselbeer-Rahmsauce oder Kalbshohrücken aus dem Ofen mit Oliven-Apfel Sauce.

### **Produzent**

---

In Cuchery, genauer gesagt in der Rue du Sorbier, wurde Champagne A. Levasseur vor über 70 Jahren gegründet. David Levasseur begann 1992 mit der Arbeit in den Weinbergen seiner Familie und übernahm das Weingut offiziell im Jahr 2003. Seither hat David seine eigene Handschrift und Philosophie eingebracht und widerspiegelt dies mit Cuvées, die sowohl mit ihrer Ästhetik als auch mit ihren Aromen die Sinne wecken. Er bringt die Sensibilität eines zeitgenössischen Künstlers in ein traditionelles Handwerk ein und die daraus resultierenden Champagner schließen auf schönste Weise die Lücke zwischen Tradition und Moderne, gekennzeichnet durch eine persönliche Note. Derzeit bewirtschaftet er, verteilt auf 18 Parzellen, 4,2 Hektar, mit größtem Respekt vor der Natur - zertifiziert mit dem

«High Environmental Value-Label» (HVE 3) - und dem klaren Ziel, die Essenz seines Terroirs und seiner Rebsorten zu enthüllen. «Jeder Geruch, jeder Geschmack kann ein Bild, eine Empfindung erwecken», sagt er, «eine Erinnerung in jedem von uns». In der Tat hat David eine ausgeprägte Sensibilität: Seine Sinne sind ständig in Alarmbereitschaft, und sie leiten ihn täglich bei der Konzeption seiner Cuvées «Auf dem Weingut der Familie aufzuwachsen, definiert ein regiertes Leben im Rhythmus der Natur.» Für David Levasseur sind somit die Essenzen seines Terroirs, eine Einladung, den aus diesen geborenen Aromen, in seinen Champagnern zu begegnen.