Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

A. LEVASSEUR

Blanc de Terroir Extra Brut
AC

Jahrgang:	2014
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**A. Levasseur**
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus zwei Einzellagen in Cuchery: «l`Olivière» gepflanzt 2003 und «Les Chemins de Champlat» gepflanzt 2007. Finessenreiche Nase mit Aromen von Mirabellen, weissem Pfirsich, Meyer Zitrone und saftigen Birnen, unterlegt mit Noten von weissen Blüten, kandiertem Ingwer und Frühlingshonig. Am Gaumen komplex, saftig-frische Frucht zeigend, rund und gleichzeitig fordernd, mit mineralischen Akzenten und einer dezenten, an Aprikosenhaut erinnernden Herbe im Abgang. NUR 1500 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

Toll zu verschiedenen Vorspeisen, wie etwa in Salz-Butter gebratene Jakobsmuscheln, Zander auf Champagner-Rahm Wirsing oder Zitronen Risotto mit gegrillten Zucchini und Feta.

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

SECLI WEINWELT

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch

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.

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch