GEORGES LAVAL
Les Chênes
Brut Nature 1er Cru AC

Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Georges Laval**
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	20`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 95+

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus der Lage "Les Chênes". Der Grundwein wird in Holzfässern vergoren und für acht Monate ausgebaut. Nach der Flaschengärung reift er noch für drei Jahre, bevor er degorgiert wird. Wunderbar elegantes Nasenbild mit Aromen von reifen gelben Früchten, Orangen und etwas Apfel, blumig-würzig unterlegt mit Noten von Jasmin, etwas Ingwer und dezentem mineralisch-rauchigem Touch. Am Gaumen vielschichtig, komplex mit grosser Tiefe, toller Frische und fein jodigen Tönen im langen Finale. NUR 1776 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Wunderbar zu Austern und anderen Muscheln, Krustentieren, Fisch vom Grill, aber auch zu hellem Fleisch und Geflügel.

Produzent

Dieses kleine, tadellos geführte Anwesen ist nur einigen wenigen, ausgewählten Kennern bekannt. Als Pioniere des biologisch bewirtschafteten Weinbaus dürfen ohne Zweifel Georges und Nicole Laval, die Gründer dieses nur 2,5 ha grossen Champagnerguts gelten, das in Cumières zu Hause ist. Denn schon 1971 (!) stellten sie ihre Weinberge darauf um. Seit 1996 hat ihr Sohn Vincent die Regie übernommen und hat das Haus zu einer gesuchten Adresse für kompromisslose Terroir-Champagner geformt. Nur ein kleines Schild über der Klingel weist auf das Anwesen hin. Hinter einer einfachen, bescheidenen Holztür jedoch, liegt eine der großen Schätze der Champagne. Biologisch geführt, grösstenteils mit dem Pferd bewirtschaftet. Im Anbau sind Pinot Noir, Meunier und Chardonnay, 50% der Reben ist ca. 30 Jahre alt, die ältesten haben schon 60 Jahre auf dem Buckel. Alle Weine

werden mit natürlichen Hefen vergoren, es wird weder chaptalisiert, noch geschönt oder filtriert. Der Ausbau erfolgt für 10 Monate in Eichenholzfässern, getrennt nach Lagen und Rebsorte. Alle Champagner werden für mehrere Jahre auf der Hefe ausgebaut. Die Verwendung von Schwefel wird auf ein Minimum reduziert und die meisten Champagner werden ohne Dosage auf den Markt gebracht. Kraftvoll, puristisch, präzise, druckvoll und enorm nachhaltig. Ein Muss für alle die nicht Bläschen suchen, sondern Terroir.