GEORGES LAVAL
Les Hautes Chèvres
Brut Nature 1er Cru AC

Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Georges Laval**
Traubensorten:	Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	20`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 94

Reinsortiger Meunier der Lage "Hautes Chèvres" von sehr alten Rebstöcken - gepflanzt zwischen 1930 und 1971 - vergoren und ausgebaut in gebrauchten Holzfässern. Anschliessend mindestens noch drei Jahre Flaschenlagerung vor dem degorgieren. Tiefgründiges Nasenbild mit Aromen von Zitrusfrüchten (Blutorange), roten Waldbeeren und Granatapfel, dazu floral-würzige Noten von weissen Blüten, Wiesenkräutern und dem sortentypischen Mandel Touch. Am Gaumen enorm dicht, mit viel Druck und Kraft, jedoch elegant und mit tragender, leicht rauchiger Mineralik im langen Abgang. NUR 1500 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Genialer Begleiter zu edlen Meeresfrüchten, fischen und Krustentieren, etwa gebratenen Jakobsmuscheln mit Hibiskus-Salz und Sellerieschaum oder Rotbarbe mit Muschelsud und frischen Mandeln. Aber auch zu feinem Kalbsbries oder 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.

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