

A. LEVASSEUR
Meunier Fût de Chêne
AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	A. Levasseur
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4-6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Der neueste Streich von David Levasseur: Mit Fokus auf Sortentypizität, im Zusammenspiel der Reflexion des jeweiligen Jahrgangs Charakters, füllte er einen reinsortigen Chardonnay, einen Pinot Noir und einen Meunier, in limitierter Stückzahl und ausschliesslich in Magnum ab. Der Grundwein dafür wurde ohne BSA im Eichenfass ausgebaut. Im Bouquet zeigen sich Aromen von weissem Pfirsich, Apfel, etwas Mirabellen und Walderdbeeren, unterlegt mit feinen, dezent röstig-würzigen Noten von Rauch-Mandeln, Honig und einem Hauch Anis. Am Gaumen schöne Stoffigkeit zeigend, jedoch mit einladender Frische, guter Frucht und feiner, zart herben Gerbstoff Struktur im Finale. RARITÄT - NUR 155 MAGNUM PRODUZIERT!

Empfehlung

Ein toller Begleiter nicht nur zu Fisch und Krustentieren vom Grill, sondern auch hervorragend zu Pasta mit Käsesauce, Pilzrisotto oder würzigem Flammkuchen, aber auch zu hellem Fleisch, etwa Kalb Steak mit Mandel-Apfel-Fenchelsamen Kruste.

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.