

A. LEVASSEUR
Pinot Noir Fût de Chêne
AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	A. Levasseur
Traubensorten:	Pinot Noir
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. Charakterstarkes Nasenbild mit Aromen von saftigen Kirschen, Bratapfel, Birne und etwas Marillen Kompott, dazu eine feine Exotik in Form von frischer Ananas, umrahmt mit fein rauchigen Noten von gerösteten Haselnüssen, Assam Tee und einem Touch Vanillin. Feiner, fast tänzerischer Gaumenaufakt, trotzdem engmaschig, dicht und fokussiert, getragen von knackiger Frische, einer leichten Tannin Struktur und wiederum fein exotischer Frucht, mit zartem Salz Touch im Abgang. RARITÄT - NUR 155 MAGNUM PRODUZIERT!

Empfehlung

Aufgrund seiner dichten Textur und seines aromatischen Profils passt er auch zu etwas kräftigeren Fischgerichten und Meeresfrüchten, etwa zu fruchtig-würziger Fischsuppe oder gegrillter Hummer mit «Sauce Maltaise», aber auch zu Geflügel, z.B. mit Ziegenkäse und Kräuter gefüllte Maispoulardenbrust.

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.