Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

A. LEVASSEUR

Chardonnay Fût de Chêne
Extra Brut AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**A. Levasseur**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	4-6 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	35`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Mit Fokus auf Sortentypizität, im Zusammenspiel der Reflexion des jeweiligen Jahrgangs-Charakters, füllt David Levasseur auch 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. Verführerische Nase mit Aromen von saftigen Pfirsichen, reifen Melonen und gelben Pflaumen, dazu etwas Orangeat und Zitronat, deutlich untermalt mit Hefe-würzigen Noten von frischem Brot, Butter Croissant, Nüssen und einem Hauch Ingwer. Lebhafter, knackiger Gaumenauftritt, zeigt zugleich schöne Frische und eine saftig-fruchtige «Vinosität», mit dezent mineralischem Menthol Touch im Finale.

Empfehlung

Wunderbar zum Apéro mit Häppchen wie Torteletts mit Lachstatar, gegrilltem Pfirsich mit Feta und Walnüssen oder Zitronengrassüppchen mit gebratener Garnele, aber auch zu Fisch und Meeresfrüchten, etwa gegrillter Oktopus auf mediterranem Gemüse-Zitrusfrüchte Salat.

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.