Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

A. LEVASSEUR
Ratafia de Champagne
AC



Inhalt:	70 cl
Produzent:	**A. Levasseur**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	18.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	100`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ratafia de Champagne - ein feiner Likörwein der sehr oft zum Aperitif oder zum Dessert gereicht wird. Zur Herstellung wird dem gärenden Traubenmost (meist Pinot Noir, aber auch von Chardonnay oder Meunier) neutraler Weinbrand, bzw. bei hochwertigen Qualitäten, «Fine oder Marc de Champagne» zugegeben, was die Vergärung bei Erreichen der gewünschten Restsüsse stoppt. Der anschliessende Ausbau kann wahlweise im Tank oder Fass stattfinden. David hat dafür 100% Meunier und dazu edlen Marc de Champagne verwendet, gereift im Eichenfass. Einladendes Nasenbild mit Aromen von getrockneten Pflaumen, Birnell, kandierten Veilchen und Brat-Apfel, dazu fein würzige Noten von blühenden Kräutern, Kakaonibs und edlem Brandy. Am Gaumen schöne Balance von saftig süssen Früchten und nussiger Würze, mit perfekt eingebundenem Alkohol.

Empfehlung

Traditionell wird der Ratafia Meunier entweder als Aperitif genossen oder zum Dessert, etwa zu Pflaumen-Mandel Kuchen, zu Kaiserschmarrn mit Preiselbeer- oder Kirsch Kompott oder zu einem leckeren Marronimousse. Er zeigt sich aber auch als wunderbarer Begleiter zu würzigem Käse wie etwa "Langres", ein Rotschmierkäse welcher mit Marc de Champagne gewaschen wird oder auch zu Blauschimmelkäse, z.B. "Fourme d`Ambert".

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.