

PAUL LAUNOIS
Contraste #1 (2019)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Paul Launois
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Die Meunier Trauben stammen aus Lagen im Vallée d l'Ardre, welches zur Grossregion Montagne de Reims gezählt wird. Ausgebaut wurde der Grundwein zu 57% im Stahltank und zu 43% im Eichenholzfass. In der Nase zeigen sich Aromen von Waldbeeren, Clementinen, Orangeat und gelbe Pflaumen, dazu etwas Blütenhonig, würzig unterlegt mit Noten von Rauchmandeln, Schwarztee und fein mineralischen Tönen. Am Gaumen schöne, einladende Frucht Süsse im Auftakt, gepaart mit guter Säure Struktur und dezenter, mineralischer Salz Note, recht stoffig und vinös, mit dezenter Lakritz Herbe im Finale.

Empfehlung

Vielseitiger Speisenbegleiter, der auch etwas kräftigere Gerichte begleitet, etwa gegrillter Radicchio mit Tahini, Blutorange und Granatapfel, Steinpilz-Ravioli mit Salbei Butter oder zu geräucherter Entenbrust mit Apfel-Mandel-Nüsslisalat.

Produzent

Die Weinberge von Julien Launois, gelegen im Herzen der Côte des Blancs, sind seit mehreren Generationen im Besitz seiner Familie, welche «Récoltant-Coopérateur» sind und Flaschen verkaufen, die aus der Genossenschaft stammen. Nachdem er neun Jahre im Ausland gearbeitet hatte, beschloss Julien jedoch ein neues Kapitel in der Geschichte des Familienunternehmens aufzuschlagen - er will seine eigenen Champagner produzieren. Sarah Launois, seine Frau, die Künstlerin, Grafikerin und leidenschaftliche Weinliebhaberin ist, unterstützte ihn dabei tatkräftig, entwarf dafür eine neue Identität und kreierte die Marke, die sie nach dem Namen ihres gemeinsamen Sohnes benennen: Champagne Paul Launois. Im Jahr 2013 können sie ein Weingutsgebäude mitten in Le Mesnil sur Oger erwerben, führen die Renovierung grösstenteils selbst durch und fahren 2015 schließlich ihre erste Ernte ein. Es wird von Beginn weg mit Respekt für die Umwelt gearbeitet. Seit vielen Jahren werden keine chemischen Mittel in den

Weinbergen eingesetzt. Diese werden natürlich begrünt und die Böden regelmässig bearbeitet. Auch im Keller wird darauf geachtet, den Einsatz von Hilfsmitteln, Interventionen bei der Vinifizierung und auch den Energieverbrauch zu begrenzen. Sie sind dabei aber immer auch offen für neue Ideen, experimentieren gerne, vinifizieren sowohl in Edeltanks als auch in Fässern.

>>SINGLE BARREL<<

So kommt auch das Projekt «Single Barrel» zustande, welches Julien nebst seiner eigenen Kollektion noch ins Leben gerufen hat. Die Idee von Julien besteht hier darin, dass er dafür Eichenfässer, mit vier Jahre lang getrockneten Dauben und unterschiedlichen Toastings - von leicht bis stark - von der "Tonnellerie Artisanale de Champagne" herstellen lässt und diese mit Weinen aus ausgewählten Parzellen in Mesnil sur Oger füllt, so dass am Ende jedes Fass seinen ganz eigenen Charakter hat. Um dabei auch gleichzeitig eine besondere Beziehung zu den Weinliebhabern aufzubauen, lässt er diese an der Herstellung ihres persönlichen, parzellierten Jahrgangs teilnehmen. Zwischen Mai und Juni kommen dazu die zukünftigen Käufer zu ihm in die Champagne, um die «Vins Clairs» zu verkosten und das Fass auszuwählen, das ihnen am besten gefällt. Nachdem im Juli der Wein für die zweite Gärung in die Flasche kommt, entscheidet der jeweilige Besitzer dann auch individuell über die Lagerung (zwischen 3 und 10 Jahren) und die Dosierung. Auch wir konnten da natürlich nicht widerstehen! Und so schlummern nun also auch unsere, mit viel Bedacht und feinem Gaumen ausgewählten, ganz persönlichen «Perlen» im tiefen Keller von Julien Launois, reifen in optimaler Umgebung in Mesnil sur Oger, um die saftig frische Frucht, salzige Mineralität und den jeweils individuellen Charakter des gewählten Fasses in Harmonie zu verschmelzen und wir freuen uns schon jetzt, in ein paar Jahren den ersten Jahrgang, dieser raren Preziosen zu präsentieren.