VON SALIS



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagner Grand Siècle Nr. 27

CHF 229.00

75cl
12%
Chardonnay, Pinot Noir
James Suckling: 99
Falstaff: 98
AN 7147727

Degustationsnotiz
Weissgoldene Farbe mit zarter und anhaltender Perlage. Sehr komplexes Bouquet mit Aromen von getrockneten Ingwerstücken, cytrischen Noten, gefolgt von Noten von Haselnüssen und einem Hauch getoastetem Brot. Der Auftakt im Mund ist sehr elegant und frisch mit Aromen von kandierter Zitrone und frischen Haselnüssen. Am Gaumen ist er seidig und mineralisch mit einer lebendigen, animierenden Saftigkeit.

Herstellung
Die Idee des Grand Siècle basiert auf einer Feststellung: die Natur wird uns wahrscheinlich nie den perfekten Jahrgang bescheren, aber die Kunst der Assemblage kann ihn kreieren. Weit über seltene Jahrgänge hinaus, ist Grand Siècle das Ergebnis einer Auswahl von drei herausragenden Jahren, deren önologische Profile sich gegenseitig ergänzen. Grand Siècle ist die einzigartige Verkörperung der Suche nach Vollkommenheit der Champagne. Assemblage aus den Jahrgängen 2012 (65%), 2008 (25%) und 2007 (10%). Eine Reifezeit von mehr als 10 Jahren im Keller.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu
Grand Siècle Iteration N° 26 passt zu hochwertigen Produkten und raffinierten Gerichten, zu Meeresfrüchten und edlen Fischen, zu weissem Fleisch wie Langoustine-Tartar nach thailändischer Art oder Poulet de Bresse. Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

Spezielles
James Suckling (100/100 Pkt.), 31. Juli 2023: „Das ist wirklich etwas Besonderes. Elektrisch am Gaumen. Die Aromen sind so komplex mit frischem und getrockneten Ingwerstückchen, ein Hauch von Kuchenkruste, Tarte Tatin und filigranen Muskatnussaromen, ergänzt von etwas gesalzenem Karamell, sowie getoastetem Brot. Immer subtil. Am Gaumen ist er vollmundig bis mittelkräftig, aber mit einer Frische und Ausgewogenheit, die einen in den Bann zieht. Würzig und lebendig. Er ist voller Energie. Spektakulär. Faszinierend. Symphonische Komposition aus 2012, 2008 Zum Trinken oder Lagern geeigent."

VON SALIS



Laurent Perrier Champagner Grand Siècle Nr. 27

Produzent

Die Geschichte von Laurent-Perrier und dem gleichnamigen Champagnerhaus geht bis in das Jahr 1812 zurück. In diesem Jahr wurde das Unternehmen in Tours-sur-Marne von Michel Pierlot und seinem Sohn André Michel gegründet. In einer für das Haus schwierigen Zeit zwischen den zwei Weltkriegen, wurde Laurent Perrier im Jahre 1939 von Marie-Louise Nonancourt übernommen. Deren Sohn, Bernard de Nonancourt 1949 die Leitung des Unternehmens übernahm und seitdem sehr viel für das Champagnerhaus und das Prestige des Champagners im Allgemeinen getan hat. Nach seinem Ableben im Jahre 2010 hinterliess er das Unternehmen seinen beiden Töchtern Alexandra Pereyre de Nonancourt und Stéphanie Meneux de Nonancourt, die sich bis heute bemühen, die Unabhängigkeit des Hauses zu erhalten und natürlich hervorragenden Schaumwein zu produzieren.
So zählt der Laurent Perrier Brut L-P mittlerweile als wahrer Klassiker unter den Champagnern; er zeigt sich als unkomplizierter und zuverlässiger Champagner und ist – ganz im Stile des Hauses - fruchtbetont und kraftvoll zugleich. Noch bekannter dürfte der Laurent-Perrier Cuvée Rosé sein, welchen man als den Rosé schlechthin bezeichnen darf. Sehr beliebt bei Champagner-Liebhabern ist die Cuvée Rosé dank ihrer verführerischen Aromen.

Region

Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.