



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagner Grand Siècle Nr. 27

CHF 229.00

 75cl
 12%
 Chardonnay, Pinot Noir
 James Suckling: 99
 Falstaff: 95
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 beschere, 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 geeignet.“



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

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.