VON SALIS



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagne Grand Siècle Nr. 24

CHF 390.00

150cl
12%
Chardonnay, Pinot Noir
James Suckling: 99
Falstaff: 100
Robert Parker: 96
AN 7147424

Degustationsnotiz
Ein überraschend hellgelbes Kleid mit delikater Perlage, die eine feine Bläschenkette aufweist. In der Nase ist er lecker mit Gebäcknoten von Haselnüssen, frischer Butter und warmer Brioche. Im Gaumen zeigt sich der Wein elegant, spritzig und von einer schönen Ausgeglichenheit zwischen Frische und Salzigkeit. Der Abgang ist langgezogen und umhüllt den Gaumen mit der seidigen Textur des Weines.

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: „das Beste mit dem Besten vermählen, um das Beste zu erhalten".
Crus: Grand Siècle vereint eine Auswahl von Chardonnay und Pinot Noir aus 11 der 17 Grands Crus Lagen. Chardonnay: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize, Chouilly. Pinot Noir:Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly, Verzy, Verzenay.
Für diesen Champagner wurden ausschlieslich Trauben aus den Jahren 2002 (15%), 2004 (20%) und 2006 (65%) verwendet.
Reifezeit: mindestens 14 Jahre auf der Hefe.

Geniessen zu
Man kann Grand Siècle auch als Apéritif genießen, denn im Glas enthüllt sich die volle Frische und die Komplexität dieses großen Champagnerweins. Grand Siècle harmoniert bestens mit Qualitätsprodukten und erlesenen Speisen wie Assoziationen von Land und Meer, Meeresfrüchten, Edelfischen.

VON SALIS



Laurent Perrier Champagne Grand Siècle Nr. 24

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.