



Frankreich, Champagne

Laurent Perrier Champagne Grand Siècle Nr. 24

CHF 390.00

-  150cl
-  12%
-  Chardonnay, Pinot Noir
-  James Suckling: 99
-  Falstaff: 98
-  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 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: „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 ausschliesslich 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.



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

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.