

Waris-Larmandier

Particules Crayeuses, Extra Brut, Grand Cru Blanc de Blancs

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920219001

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Salat von Fenchel, Avocados und grünem Spargel
mit Zitronen-Ingwer-Dressing**
(Gemüse & Vegetarisch)

Nudeln aus dem Wok mit Pak Choi, Gambas und

Huhn

(Geflügel, Meeresfrüchte)

**Toast de Luxe mit Rührei, Crème de Bordier und
Lachsrogen**

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.03.2022

Informationen zum Wein

Die Cuvée *Particules Crayeuses* ist der aktuelle Flaggschiff-Blanc de Blancs. Die Frucht stammt von mindestens 40 Jahre alten Reben von den Côtes des Blancs-Gemeinden Chouilly, Cramant, Avize, Oger und Mesnil-sur-Oger.

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in einer traditionellen 4.000 kg schweren Coquard-Presse gepresst. Für die Gärung wurde nur der Saft aus dem ersten Lauf verwendet. Es wurde spontan teils in Edelstahltanks, teils in 600-Liter-*demi-muids* aus Burgund vergoren und ausgebaut. Die malolaktische Gärung erfolgte spontan nach der alkoholischen Gärung. Die Grundweine reiften sechs bis 18 Monate, gefolgt von einer 24- bis 36-monatigen Reifung auf der Hefe (*sur lattes*). *Particules Crayeuses* ist eine Assemblage aus zwei Jahrgängen plus 30 % aus einer Solera, die 2013 begonnen wurde. Die Dosage liegt bei 5 g/l. Im Gegensatz zu den meisten anderen Champagnern liegt der Druck bei 4,5 statt bei 6 bar.

Farbe

Strohgelb mit feinem Mousseux

Nase

Die Cuvée *Particules Crayeuses* ist vom ersten Moment ein echter *Text-Book-Blanc de Blancs* mit einer kreidigen Komponente und viel zitrischer Kraft und Helligkeit. Gleichzeitig zeigen sich hier Noblesse und Eleganz, Feinheit und Sinnlichkeit in Form von Noten, die an Lemoncurd und gelbe Pflaumen sowie Birnentarte mit Vanille, an weißes Nougat, Zimt sowie etwas warmen Buttertoast erinnern.

Mund

Am Gaumen wirkt der reinsortige Chardonnay von alten Reben noch sinnlicher, weil sich die leichte Dosage kongenial mit dem seidigen Mousseux und der reifen gelben Frucht verbindet und auch der niedrigere Druck eine besondere Cremigkeit bewirkt. Gleichzeitig sorgt das Terroir für einen ganz eigenen Druck und für viel Kraft sowie für eine lebendige und nachhaltige Säure, ferner für mineralische Intensität am Gaumen. Das ist ein lasziver *Blanc de Blancs Grand Cru*, der Lust auf mehr macht.