



Georges Laval

"Les Chênes" Cumières

Premier Cru Brut Nature



2020, 750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920218046



Chardonnay

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt nicht zu kalt aus einem Weißweinglas verkosten!

Passe Pierre Algen mit gebratener Jakobsmuschel

Hüttenkäse und Blumenkohl mit Miso-Vinaigrette, Salzkräcker und
Sauerampfer (vegetarisch)

Stubenküken mit Morcheln und Amontillado Schaum

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.10.2025

Infos zum Champagner:

Das ausgezeichnete Terroir Les Chênes liegt im östlichen Teil des Dorfes Cumières, zwischen den Straßen von Ay und Hautvillers, unterhalb der berühmten Abtei.

Die Parzelle von Laval bietet optimale Bedingungen: Lage auf halber Höhe des Hangs in Südlage, Kreideuntergrund unter einer dünnen Schicht aus lehmig-schluffiger Erde.

Farbe/Aussehen:

Intensives goldgelb; breitgestreutes und extrem feines Mousseux.

Nase:

Der 2020er Les Chêne von Laval riecht intensiv nach Meerluft, Zitrone, Austernschalen und Rauch. Zarte Noten von Amontillado Sherry und gerösteten Mandeln verleihen ihm zusätzliche Komplexität und eine unverwechselbare Tiefe. Was für eine Vielschichtigkeit.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er aufgrund der niedrigen Dosage sehr straff, markant und unwahrscheinlich erfrischend, pure Salzigkeit lässt den Speichel fließen.

Er wirkt zugleich äußerst kraftvoll. Feine Zitrusnoten und salzige Anklänge bleiben sehr lange auf der Zunge haften, dieser Champagner ist Umani pur, er liebt alles was aus dem Meer kommt. Zum Niederknien!