

Larmandier-Bernier

Vieille Vigne du Levant Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

 2013, 1500 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920503058

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Filet und Farce vom Kalb im Blätterteig in
Champagnersauce und Trüffelsud
(Fleisch)

Seezunge und Kaisergranat mit glasiertem Chicorée
und Beurre blanc

(Fisch)

Junger Waller mit gedämpften Gelben Rüben,
Pollen und Holunder
(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.04.2023

Informationen zum Wein

Als dieser Champagner 1988 erstmals veröffentlicht wurde, hieß er *Vieille Vigne de Cramant*. Da die Larmandiers aber ständig *Cramant* erklären mussten, weil es als *Crémant* verstanden wurde, haben sie diesen Einzellagenwein irgendwann umbenannt, der Parzellenname dieser Cuvée lautet nämlich *Bourron du Levant*. *Levant* bedeutet Osten, und die Weinbergsparzelle profitiert von den ersten Sonnenstrahlen am Morgen. Die alten Rebstöcke sind zwischen 56 und mehr als 80 Jahren alt. Die Trauben werden sanft gepresst, der Saft wird leicht geklärt und kommt dann direkt ins Holz. Die alkoholische und die malolaktische Gärung beginnen spontan in Stockinger-Fässern und -Fudern. Die Weine reifen im ersten Jahr auf der Hefe, ohne dass sie gefiltert oder geschönt werden. Die Tirage findet im Juli statt. Es gibt keinen Verschnitt mit anderen Jahrgängen und mit anderen Terroirs. In den Flaschen reift der Champagner sieben oder acht Jahre *sur lattes*. Jede Flasche wird sechs Monate vor ihrer Freigabe von Hand degorgiert. Die Dosage liegt bei 2 Gramm.

Farbe

goldgelb mit sehr feinem Mousseux

Nase

Von allen Weinen, die man bei Larmandier-Bernier findet, ist der *Vieille Vigne* der Opulenteste. Das liegt am Terroir von Cramant und der langen Reife des Weines. Der Wein verfügt über eine beeindruckende Substanz an Festigkeit, Tiefe und Opulenz, die aber immer strukturiert wirkt, als wäre sie in eine bestimmte Form gegossen. Es duftet verführerisch nach reifen und teils sogar getrockneten Aprikosen, nach Mirabellen und Birnen, Kamille und Heublumen, Brioche und Karamell mit Eichenholz und Vanille. Dazu gibt es einen Hauch Virginia-Tabak, Kardamom und kühles Gestein.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein köstlicher, verschwenderischer Champagner. Die Fruchtintensität ist fantastisch, ohne üppig zu wirken. Tatsächlich macht die Säurestruktur sie fast schwerelos. Hier gibt es Noten von Hefe, Honig, Ingwer und Kardamom, von jeder Menge reifer Steinfurche und einer Mischung aus Zitronen, Kumquats und Grapefruits. Das wirkt so intensiv, so cremig und so wenig, als wäre man irgendwo in Puligny-Montrachet, nur dass die lange Lagerung dem Champagner ein sehr feines und zugleich prägendes Mousseux verleiht. Zudem sorgt der Kreideboden nicht nur für den notwendigen Säurenerk, sondern auch für die mineralische Vibration. Trotz aller Fülle ist der Wein ungemein präzise und komplett. Ein

faszinierender Blanc de Blancs.