Georges Laval

"Les Chênes" Cumières Premier Cru Brut Nature

2019, 1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920218042

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Angeräucherte Forelle im Buttermilch-Zitronensud mit Kerbel und gelber, gewärmter Paprika

(Fisch)

Gedämpfter Saibling, Zedratzitronen und Mandeln in Lorbeerrmilch

(Fisch)

Tagliatelle mit wildem Fenchel, Muscheln, Safran und Seeigel

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.12.2023

Information zum Wein

Die Lage Les Chênes liegt im östlichen Teil der Gemarkung Cumières unweit der Straße nach Aÿ unterhalb der berühmten Abtei von Hautvillers. Die Parzelle befindet sich optimal in mittlerer Hanglage nach Süden ausgerichtet und wird schon seit 1971 biologisch-organisch bzw. biodynamisch bewirtschaftet. Reiner Kreidekalk liegt unter einer dünnen Schicht von Lehm und Schluff. Der Chardonnay wurde über acht Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut und lag drei Jahre lang sur lattes, bis er am 25. April 2023 mit 0 g/L degorgiert wurde. Es wurden 1.727 Flaschen und 30 Magnums abgefüllt. Das ist auf Grund des Spätfrostes im April und der Hagelstürme im August gerade mal die Hälfte des Vorjahres.

Farbe
helles Platin, feines Mousseux

Nase
Es ist immer wieder ein besonderes Vergnügen, Vincent Lavals *Blanc de Blancs* namens *Les Chênes* probieren und trinken zu dürfen. Die Kraft und Eleganz, die sich gleichzeitig mit Finesse, Präzision und Vitalität paart, ist immer außergewöhnlich. Im Duft erinnert der Chardonnay an zerstobenen Kalk und Kreide, Minze und Verbene, frische und reife Zitrusfrüchte mit Grapefruit- und Limettenzesten. Alles hier wirkt frisch, drängend, druckvoll und energetisch.

Gaumen
Dieses Drängende des eigentlich noch blutjungen Champagners – er dreht so richtig erst in fünf bis sechs Jahren auf – setzt sich am Gaumen fort. Der *2019er Brut Nature Les Chênes* birgt eine immense Kraft mit pulsierender Energie und Mineralität, die an in Zitronensaft aufgelösten Kreideboden erinnert. Das führt dazu, dass der *Les Chênes* sich – auch auf Grund der Null-Dosage – als durch und durch trockener Champagner präsentiert, der in seiner Jugend fast streng wirkt. Andererseits besitzt er auch einen weinigen Charakter wie ein burgundischer *Grand Cru* mit tiefer Komplexität. Und ähnlich einem *Grand Cru,* den man auch nicht im Jahr des Erscheinens trinkt, lohnt es, sich den Laval wegzulegen oder ihn im aktuellen Stadium zu karaffieren.