Waris-Larmandier

Particules Crayeuses, Zero Dosage L17, Grand Cru Blanc de Blancs

- **750 ml**
- **Frankreich, Champagne**
- **Champagner**
- **9920219009**
- **Chardonnay**

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Leicht gereifter Ziegenkäse mit Asche

(Gemüse & Vegetarisch)

Sashimi mit einem Spritzer Teriyaki-Sauce

(Fisch)

Blanquette vom Bressehuhn mit Morcheln

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.08.2023

Informationen zum Wein

Die Chardonnay-Trauben der Cuvée *Particules Crayeuses* stammen von mindestens 50 Jahre alten Reben der 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 dem 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 2015 plus 30 % aus einer Solera, die 2012 begonnen wurde. Die Dosage liegt bei 0 g/l. Im Gegensatz zu den meisten anderen Champagnern liegt der Druck bei 4,5 statt bei 6 bar.

Farbe

blassgolden mit silbrig-gelben Reflexen und einer feinen Perlage

Nase

Die Cuvée *Particules Crayeuses Zéro Dosage* wirkt hell und klar mit einer Mischung von Zitronen, Limetten und etwas Mandarine, Minze und Verbene, Pfirsich und Apfel. Begleitet wird die Frucht von ein wenig Brioche, einer frischen Meeresbrise mit Austernschalen und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen bietet der Champagner eine reife Frucht, die aber frisch und leicht zestig wirkt. Dazu kommen auch hier steinige und kreidige Noten. Das Mineralische sorgt für Druck und Energie. Dazu kommt eine angenehme Salzigkeit. Das Mousseux wirkt elegant und frisch, gleichzeitig leicht cremig. Die helle Frucht wird begleitet von etwas Vanille und Mandelcreme auf Brioche.