Waris-Larmandier

Haute Volée, 1er Cru Blanc de Noirs, Extra Brut

750 ml

France,

9920219021

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	5 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Geschmorte Portobello-Steaks mit Blauschimmelkäse-Crème und einem Spritzer gereiften Balsamicos (vegetarisch)

Rosa gebratene Entenbrust mit Brombeer-Pfeffer-Reduktion (Geflügel)

Blutwurst-Gyoza mit Speck-Schaum (Schwein)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.02.2026

Das Champagne-Haus wurde 1989 in Avize gegründet, hat aber vor allem ab dem Jahr 2009 Fahrt aufgenommen. In diesem Haus haben die beiden Familien Waris und Larmandier zusammengefunden, die bereits seit fünf Generationen Champagner erzeugen. Der Großteil der Weinberge befindet sich in fünf Grand-Cru-Orten der Côte des Blancs, es gibt aber auch einen kleineren Teil in der Montagne de Reims sowie an der Côte des Bar. Seitdem Jean-Philippe Waris 2009 als ältester Sohn des Hauses in das Weingut eingestiegen ist, wurde das Haus nach demeter-Standards zertifiziert. Sein Augenmerk liegt auf alten Reben und darauf, die Grundweine so perfekt wie möglich auszubauen, weshalb er seine Weine nur mit 4,5 bar statt der üblichen 6 bar ausbaut. Der Einstiegs-Champagner Racines de Trois ist eine Cuvée mehrerer Rebsorten, die anderen weißen Champagner sind Grands Crus aus den Côtes des Blancs.

Farbe
Helles Gelb mit feinem Mousseux

Nase
In der Nase vermittelt der "Haut Volée" einen feinen, eleganten und zurückhaltend duftigen Eindruck, der geprägt ist von weißen Blüten, roten Beeren, Grapefruit, Apfelschalen und Patisserie, etwas Haselnuss und Austernschale.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Champagner transparent und fein mit einer sinnlichen Textur und Säure. Er besitzt eine helle und wiederum leicht rötliche, saftige Frucht, die sich auch mit Anklängen von Austernschale sowie Kräutern mischt. Typisch für das Haus ist der zurückhaltende Druck. Dabei bietet der "Blanc de Noirs" eine angenehme Balance und ein feines Mousseux.