

 **Larmandier-Bernier**

*Les Chemins d'Avize Grand  
Cru Blanc de Blancs Extra  
Brut*

 , 750 ml

 **France,**



 9920503063



**Alkoholgehalt:**

**Residual sugar:** 0 g/l

## Food recommendations

from Christoph Raffelt

Steinbutt aus dem Ofen mit Blumenkohlschaum und  
Champagner-Sauce (Fisch)

Hummer-Ragout mit Wurzelgemüse (Meeresfrüchte)

Dim Sum mit Lauch, Ingwer und Nüssen (vegetarisch)



# Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.10.2024

## Information zum Wein

*Les Chemins d'Avize* ist der vierte Lagen-Champagner von Larmandier-Bernier nach dem *Vieille Vigne du Levant* (früher *Cramant*, 1988), dem *Terre de Vertus* (1955) und dem *Rosé de Saignée* (1999). Der Chardonnay stammt aus den beiden benachbarten Parzellen Chemin de Plivot und Chemin de Flavigny. Die Rebstöcke sind 50 Jahre alt. Die Trauben werden sanft gepresst, der Saft wird ganz leicht geklärt und kommt dann direkt ins Holz. Die natürliche alkoholische Gärung und die malolaktische Gärung beginnen spontan in Stockinger-Fässern und Bottichen. Die Weine reifen im ersten Jahr auf der Hefe, ohne dass sie gefiltert oder geschönt werden. Die Flaschen werden *sur lattes* für mindestens fünf weitere Jahre gelagert. Jede Flasche wird sechs Monate vor der Freigabe von Hand degorgiert. Die Dosierung beträgt nur 2 g/l (extra brut).

## Farbe

helles Goldgelb mit feinem Mousseux

## Nase

Der 2016er *Avize-Champagner* wirkt im Duftschon betörend sinnlich, saftig und elegant, aber auch kraftvoll, druckvoll und präzise. Es duftet nach Patisserie mit bester Vanille, gelben Äpfeln, Birnen und Reineclauden, Zitronenkonfit und Orangenschale, vor allem aber nach feinen Gewürzen, etwas Ingwer und Crème fraiche.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Les Chemins d'Avize* ausladend, seidig und zunächst fast weich, bevor die Mineralität voll durchschlägt. Es ist ein großer, nobler Champagner mit vollendeter Dichte und Länge bei großer Finesse, tiefer Mineralität und einem breiten Fächer von frischen und sinnlichen Aromen. Reife Zitronen und Grapefruits, Nougat und Birnencreme, etwas Vanille und Zimt verbinden sich mit einem Hauch von reifer Süße. Die Säurestruktur wirkt sinnlich, nicht fordernd, aber *straight*. Das Volumen ist hier ebenso beeindruckend wie die Energie.