

 **Georges Laval**

"Les Hautes Chèvres"
Cumières Premier Cru Brut
Nature

 , 750 ml

 **France,**



 9920218043



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Food recommendations

from Christoph Raffelt

Kaisergranat und Jacobsmuschel mit

Sellerieschaum und Szechuanpfeffer

(Meeresfrüchte)

Geräucherter Schellfisch mit Kaviar und Rattes-

Kartoffeln

(Fisch)

Gebackener Sellerie mit Périgord-Trüffel und Sauce

Albufera

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 28.12.2023

Information zum Wein

Die Lage Les Hautes Chèvres liegt auf halber Höhe des Hangs über dem Dorf Cumières. Der von Argilo-Calcaire (Lehm und Kalkstein) geprägte Boden liefert die Grundlage für Pinot Noir und Pinot Meunier. Der *2018er Les Hautes Chèvres* ist entsprechend eine Assemblage aus beiden Sorten, die aus Parzellen stammen, die 1946, 1965 und 1971 gepflanzt wurden. Seit 1971 wird bei Laval rein biologisch-organisch bzw. biodynamisch gearbeitet. Der Wein wurde über zehn Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut und lag vier Jahre *langsur lattes*, bis er am 25. April 2023 mit 0 g/L degorgiert wurde. Es wurden 1.626 Flaschen abgefüllt.

Farbe

helles Platin mit leicht corailfarbenem Einschlag, feines Mousseux

Nase

Von Champagner-Puristen wird Vincent Laval seit vielen Jahren verehrt. Der *2018er Les Hautes Chèvres* zeigt wieder, warum das so ist. Der Champagner von teils uralten Reben bietet Intensität und Purismus sowie einen faszinierenden Duft von Oregano und Thymian, Kamille und roten Beeren. Dazu kommt etwas Grapefruitabrieb und Saft, viel Kalk und Petrichor.

Gaumen

Am Gaumen offenbart sich die mächtige Kraft und Tiefe des *Blanc de Noirs*, die aber schnell in elegante Bahnen gelenkt wird. Tatsächlich ist das ein absolut purer, auf tiefer, pulsierender Mineralität fußender Wein mit einer großen Spannbreite an Nuancen innerhalb der rotbeerigen Frucht, der zitrischen Varianten, der Salinität und Kräutrigkeit, Steinigkeit und dem feinen Gerbstoff, der sich an den Gaumen schmiegt. Das Mousseux ist erwartbar fein und die Säure gnadenlos frisch und druckvoll, zumal der Champagner noch jung ist und sich noch über ein gutes Jahrzehnt oder länger weiterentwickelt wird. Der Champagner findet trotzdem schon eine wunderbare Balance zwischen salzigem Purismus und komplexer Weinigkeit.