

 **Waris-Larmandier**

*Les Terres Des Buissons,  
Cramant Grand Cru Blanc de  
Blancs*

 2014, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920219011

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

# Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Saint-Pierre mit Velouté von gesalzener Butter**

(Fisch)

**Gebratene Gänseleber mit leicht gerösteten**

**Haselnüssen**

(Geflügel)

**Kurz angebratene Jakobsmuscheln mit Zitronen-**

**Brot-Bröseln und Estragon-Espuma**

(Meeresfrüchte)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.08.2023

## Informationen zum Wein

Der *Les Terres de Buisson 2014* stammt von einer Einzellage in Cramant auf 150 Metern, die rund drei Kilometer von der Domaine entfernt liegt. Die Chardonnay-Reben wurden 1969 gesetzt. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in einer traditionellen 4.000 kg schweren Coquard-Pressen gepresst. Für die Gärung wurde nur der Saft aus dem ersten Lauf verwendet. Es wurde spontan in 600-Liter-*demi-muids* aus dem Burgund vergoren und ausgebaut. Die malolaktische Gärung erfolgte spontan nach der alkoholischen Gärung. Der Ausbau *sur lattes* dauerte mindestens fünf Jahre. Die rund 700 Flaschen wurden von Hand degorgiert und nicht dosiert.

## Farbe

mittleres Goldgelb mit feinem Mousseux

## Nase

Die Cuvée *Les Terres de Buisson Grand Cru Zéro 2014 Cramant* ist ein voller Champagner, der aber etwas weniger üppig und reif wirkt als die anderen Einzellagen-Champagner. Trotzdem gibt es hier gelbes Kern- und Steinobst mit Orangen und Grapefruit, aber auch Tabak und pikant zestige Aromen. Darüber liegen Autolyse-Noten, die an Patisserie mit Vanille-Creme erinnern.

## Gamen

Am Gaumen findet sich trotz null Dosage eine deutliche Frucht- und Extrakt Süße. Der Ausbau im Holz hinterlässt aromatische Spuren von Vanille und Zimt. Säure und Mousseux sorgen zusammen für einen aufschäumenden Effekt. Neben der saftig reifen Frucht gibt es pikant bitter-zestige Noten und etwas Kalk und Kreide.