Waris-Larmandier

Les Terres Des Buissons, Cramant Grand Cru Blanc de Blancs

2014, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920219011

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gedämpfte Dim Sum mit Trüffel und Edamame (vegetarisch)

Pfifferling-Risotto mit gereifter Sbrinz-Rinde (vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Zitronen-Brot-Bröseln und Estragon-Espuma (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.02.2026

Informationen zum Wein
Der "Les Terres de Buisson" 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 Coquard-Presse 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 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 reifer Champagner mit Noten von gelbem Kern- und Steinobst mit Orangen und Grapefruit. Dazu kommen Noten von Butter auf warmem Toast, blonder Tabak, Quatre Épices und Gartenkräuter, sowie ein klein wenig Reduktion.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Champagner druckvoll mit viel Energie, leichter, mundwässernder Salzigkeit und viel Saft. Der Ausbau im Holz hinterlässt aromatische Spuren von Vanille und Zimt. Säure und Mousseux wirken elegant und fein. Neben der saftig reifen Frucht gibt es pikant bitter-zestige Noten und etwas Kalk und Kreide.