


 **Georges Laval**

Vincent Laval, Rosé Cumières *Premier Cru Brut Nature*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920218038

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.300,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Jakobsmuscheln und Wildgarnele mit Ras el Hanout
und Piment d'Espelette, mit Madeira gelöscht**
(Meeresfrüchte)

Mit Steinpilzen gefüllte Entenbrust an Polenta
(Geflügel)

**Persischer Reis mit Berberitzen, Granatapfel und
Safran**
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.12.2022

Information zum Wein

Der Wein stammt aus verschiedenen Lagen in Cumières. Dort liegt reiner Kreidekalk unter einer dünnen Schicht von Lehm und Schluff. Pinot Noir (de macération) und Chardonnay wurden über sechs Monate in gebrauchten Fässern ausgebaut und lagen anderthalb Jahre *sur lattes*, bis der *Champagner* am 14. November 2022 degorgiert wurde, und zwar ohne Dosage.

Farbe

ins Bläuliche tendierendes Rosé, feines Mousseux

Nase

Alles andere als ein Platz in der vorderen Reihe der handgemachten Rosé-*Champagner* wäre kaum denkbar bei einem *Champagner* von Vincent Laval. Und so bekommt man hier einen Wein ins Glas, der es in sich hat. Er duftet kühl und erdig, steinig und frisch mit Noten von Berberitzen und Cranberrys, Grafit und etwas Rauch. Klar und präsent wirkt der Rosé in der Nase *mit* Noten von der Mazeration.

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Rosé Brut Nature* Druck und eine klare, fordernde Säurestruktur. Im Auftakt sind Noten von Waldbeeren, wiederum von Cranberrys und Berberitzen, Sauerkirschen und Blutorangen, aber auch von Cassis und einem frisch aufgeschnittenem Apfel samt seiner Säure zu erkennen. Der Wein wirkt balanciert, zeigt auch einen klaren Mazerations-Charakter mit einem Hauch von Gerbstoff am Gaumen. Hinzu kommt eine elektrisierende Mineralität. Ein *Champagner* von Laval ist auch als Rosé ein Ereignis. Er profitiert derzeit davon, karaffiert zu werden.