



Pertois-Lebrun

L'ambitieuse 2018+Réserve, Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut



750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920220013



Chardonnay

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Frische Nudeln mit Butter und Trüffel (vegetarisch)
- Ceviche vom Seewolf mit Limette und Ananas (Fisch)
- Lachs-Tartar mit Avocado (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

Eine Chardonnay-Cuvée aus 50 % 2018er Jahrgang und 50 % réserve perpétuelle 2013–2017. Die Reben, die in 2018 genutzt wurden, stehen in Le Mesnil-sur-Oger auf halber Höhe (mi-coteau). Die aus der perpétuelle stammen aus Le Mesnil-sur-Oger, Chouilly und Cramant. Ausgebaut wurde der Grundwein im Holz. Gefüllt wurde er im Juli 2019 und degorgiert im Juni 2023 mit 2 Gramm Dosage als Extra Brut.

Farbe

intensives Strohgelb mit feinem Mousseux

Nase

Dieser Champagner öffnet sich mit delikaten und eleganten Noten. Es ist recht offensichtlich ein Blanc de Blancs, der mit hellen, gelben Aromen von Zitrusfrüchten, etwas Stein- und Kernobst spielt und diese mit Noten von Mandel-Biskuit, Lemoncurd und zerstoßenen Austernschalen verbindet.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der L'ambitieuse ebenso ambitioniert und löst sein Versprechen von Eleganz und Noblesse ein. Der gereifte Wein aus der Solera verleiht dem Grand Cru Tiefe und Substanz, reife briochige Noten und gelbe Töne. Der 2018er Jahrgang sorgt für Druck und Frische, Saft und Säure. Die Assemblage wirkt gekonnt ausgewogen, sinnlich, tief und lebendig. Ein großer Genuss, der neben Frucht und Mineralität von einer feinen Nussigkeit und einem Hauch von Holz getragen wird. Seidig, sinnlich, cremig mit ganz feiner Süße gleitet er widerstandslos aber voller Frische über den Gaumen.