Waris-Larmandier

Les Regards d'Avize, Grand Cru Blanc de Blancs

2014, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920219010

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Garnelen mit Erbsen-Zitronen-Risotto und Brunnenkresse

(Meeresfrüchte)

Fjordforelle mit Amalfi-Zitronen-Mayonnaise und leicht geröstetem Topinambur

(Fisch)

Geröstete Flügel vom Huhn mit Curry-Panko-Flocken und Reiskracker

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.08.2023

Informationen zum Wein

Der *Les Regardes d'Avize* stammt von einer Einzellage in Avize auf 100 Metern, die rund zwei Kilometer von der Domaine entfernt liegt. Sie umfasst 42,79 Ar. Die Chardonnay-Reben wurden 1963 gesetzt. Die Trauben wurden von Hand gelesen und in einer traditionellen 4.000 kg schweren 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 rund 700 Flaschen wurden von Hand degorgiert und nicht dosiert.

Farbe

mittleres Goldgelb mit feinem Mousseux

Nase

Die Cuvée *Les Regardes d'Avize Zéro Dosage* sorgt in der Nase für klassisches Champagner-Feeling mit deutlichen Autolyse-Noten, also Brioche, Patisserie und etwas Nougat. Die gelbe Frucht von Agrumen, Kern- und Steinobst wirkt sehr reif und saftig. Dazu gibt es als Topping Datteln, Krokant und Honig.

Mund

Am Gaumen zeigt der Champagner einen wohlproportionierten Säuredruck neben dem seidigen Mousseux. Auch hier gibt es viel reifes gelbes Obst mit Grapefruits und Orangen sowie mit einer guten Portion Hefe. Der Champagner bleibt bis ins Finale linear mit einer unterschwelligen Mineralität und Salzigkeit.