Georges Laval

"Les Chênes" Cumières Premier Cru Brut Nature

2017, 1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920218027

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt nicht zu kalt aus einem Weißweinglas verkosten!

Passe Pierre Algen mit gebratener Jakobsmuschel

Hüttenkäse und Blumenkohl mit Miso-Vinaigrette, Salzkräcker und Sauerampfer (vegetarisch)

Stubenküken mit Morcheln und Amontillado Schaum

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.10.2025

Infos zum Champagner:
Das ausgezeichnete Terroir Les Chênes liegt im östlichen Teil des Dorfes Cumières, zwischen den Straßen von Ay und Hautvillers, unterhalb der berühmten Abtei.
Die Parzelle von Laval bietet optimale Bedingungen: Lage auf halber Höhe des Hangs in Südlage, Kreideuntergrund unter einer dünnen Schicht aus lehmig-schluffiger Erde.
Farbe/Aussehen:
Intensives goldgelb; breitgestreutes und extrem feines Mousseux.

Nase:
Der 2020er Les Chêne von Laval riecht intensiv nach Meerluft, Zitrone, Austernschalen und Rauch. Zarte Noten von Amontillado Sherry und gerösteten Mandeln verleihen ihm zusätzliche Komplexität und eine unverwechselbare Tiefe. Was für eine Vielschichtigkeit.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt er aufgrund der niedrigen Dosage sehr straff, markant und unwahrscheinlich erfrischend, pure Salzigkeit lässt den Speichel fließen. Elegant und animierend regt er den Gaumen wunderschön an und lässt den Speichel fließen
Er wirkt zugleich äußerst kraftvoll. Feine Zitrusnoten und salzige Anklänge bleiben sehr lange auf der Zunge haften, dieser Champagner ist Umani pur, er liebt alles was aus dem Meer kommt. Zum Niederknien!