Waris-Larmandier

Les Bauves, Cramant Grand Cru Blanc de Blancs

2014, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920219017

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Saibling mit Dashi-Beurre Blanc und Kaffir-Limette

(Fisch)

Haselnuss-Blini mit Artischocken und schwarzem Trüffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Kalbsbries mit Fond vom Räucheraal

(Fisch, Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.08.2023

Informationen zum Wein

Der *Les Bauves 2014* stammt von einer Einzellage in Cramant auf 115 Metern, die rund 2,2 Kilometer von der Domaine entfernt liegt. Die Chardonnay-Reben wurden 1962, 1986 und 1998 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 im Edelstahl vergoren und ausgebaut. Der Ausbau *sur lattes* dauerte mindestens fünf Jahre.

Farbe

blassgelb mit feinem Mousseux

Nase

Der *Les Bauves 2014* ist ein reifer Champagner, der in der Nase ein wenig an *Prèmier Trie* von Huet erinnert – nur mit Bläschen. Hier mischt sich reifes Obst mit Weißdorn, Butter, Krokant, Honig, Nougat mit leicht gerösteten Mandeln, Kreide und Zesten.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Grand Cru* ebenfalls reif, aber pikanter mit einer recht lebendigen Säure und einem cremigen aufbrausenden Mousseux. Es ist ein fruchtiger, seidiger und saftiger Champagner mit einer fleischigen, sehr reifen Frucht, die von feiner Mineralität durchdrungen wird.