

 **Georges Laval**

Cumières Premier Cru Brut Nature LBC22

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920218049

 Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Meerbrasse mit Mango-Papaya-Salat (Fisch)

Seeteufelmedaillons mit einem Langusten-Coulis, Risotto
und Chorizo (Fisch)

Persischer Reis mit Berberitzen, Granatapfel und Safran
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

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 (30%), Pinot Meunier (20%) und Chardonnay (59%) wurden in gebrauchten Fässern ausgebaut und lagen anderthalb Jahre *sur lattes*, bis der *Champagner* am 30. August 2024 degorgiert wurde, und zwar ohne Dosage.

Farbe

Intensives Strohgelb bis Goldgelb, feines Mousseux

Nase

Der 2022er-Jahrgang des *Cumières Brut Nature* von Vincent Laval wirkt feinfruchtig und würzig. In der Nase zeigt sich eine Mischung aus Amalfi-Zitrone, Lemon Curd, getrocknetem Pfirsich und Tonic Water mit einer kräutrig-würzigen Komponente und etwas feuchtem Stein. Mit Luft und Wärme werden rote Beeren prägnanter.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Champagner kraftvoll, cremig, tief und generös. Zunächst scheint der Chardonnay zu dominieren, dann werden Pinot Noir und Meunier immer offensichtlicher mit einer feinen roten Frucht und einer fleischig saftigen Komponente in Verbindung mit Salzzitrone und etwas Blutorange. Der Champagner besitzt eine eindringliche Spannung, Eleganz und besagte im Kraft im balancierten Wechselspiel.