Larmandier-Bernier

Les Chemins d'Avize Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

2016, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920503063

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinbutt aus dem Ofen mit Blumenkohlschaum und Champagner-Sauce (Fisch)

Hummer-Ragout mit Wurzelgemüse (Meeresfrüchte)

Dim Sum mit Lauch, Ingwer und Nüssen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.10.2024

Information zum Wein
Les Chemins d'Avize ist der vierte Lagen-Champagner von Larmandier-Bernier nach dem *Vieille Vigne du Levant* (früher *Cramant*, 1988), dem *Terre de Vertus* (1955) und dem *Rosé de Saignée* (1999). Der Chardonnay stammt aus den beiden benachbarten Parzellen Chemin de Plivot und Chemin de Flavigny. Die Rebstöcke sind 50 Jahre alt. Die Trauben werden sanft gepresst, der Saft wird ganz leicht geklärt und kommt dann direkt ins Holz. Die natürliche alkoholische Gärung und die malolaktische Gärung beginnen spontan in Stockinger-Fässern und Bottichen. Die Weine reifen im ersten Jahr auf der Hefe, ohne dass sie gefiltert oder geschönt werden. Die Flaschen werden *sur lattes* für mindestens fünf weitere Jahre gelagert. Jede Flasche wird sechs Monate vor der Freigabe von Hand degorgiert. Die Dosierung beträgt nur 2 g/l (extra brut).

Farbe
helles Goldgelb mit feinem Mousseux

Nase
Der 2016er *Avize-Champagner* wirkt im Duftschon betörend sinnlich, saftig und elegant, aber auch kraftvoll, druckvoll und präzise. Es duftet nachPatisserie mit bester Vanille, gelben Äpfeln, Birnen und Reineclauden, Zitronenkonfit und Orangenschale, vor allem aber nach feinen Gewürzen, etwas Ingwer und Crème fraiche.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Les Chemins d'Avize* ausladend, seidig und zunächst fast weich, bevor die Mineralität voll durchschlägt. Es ist ein großer, nobler Champagner mit vollendeter Dichte und Länge bei großer Finesse, tiefer Mineralität und einem breiten Fächer von frischen und sinnlichen Aromen. Reife Zitronen und Grapefruits, Nougat und Birnencrème, etwas Vanille und Zimt verbinden sich mit einem Hauch von reifer Süße. Die Säurestruktur wirkt sinnlich, nicht fordernd, aber *straight*. Das Volumen ist hier ebenso beeindruckend wie die Energie.