Larmandier-Bernier

Vieille Vigne du Levant Grand Cru Blanc de Blancs Extra Brut

2014, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920503061

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Filet und Farce vom Kalb im Blätterteig in Champagnersauce und Trüffelsud

(Fleisch)

Seezunge und Kaisergranat mit glasiertem Chicorée und Beurre blanc

(Fisch)

Junger Waller mit gedämpften Gelben Rüben, Pollen und Holunder

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 22.12.2023

Informationen zum Wein

Als dieser Champagner 1988 erstmals veröffentlich wurde, hieß er *Vieille Vigne de Cramant*. Da die Larmandiers aber ständig *Cramant* erklären mussten, weil es als *Crémant* verstanden wurde, haben sie diesen Einzellagenwein irgendwann umbenannt, der Parzellenname dieser Cuvée lautet nämlich *Bourron du Levant*. *Levant* bedeutet Osten, und die Weinbergsparzelle profitiert von den ersten Sonnenstrahlen am Morgen. Die alten Rebstöcke sind zwischen 56 und mehr als 80 Jahren alt. Die Trauben werden sanft gepresst, der Saft wird leicht geklärt und kommt dann direkt ins Holz. Die alkoholische und die malolaktische Gärung beginnen spontan in Stockinger-Fässern und -Fudern. Die Weine reifen im ersten Jahr auf der Hefe, ohne dass sie gefiltert oder geschönt werden. Die Tirage findet im Juli statt. Es gibt keinen Verschnitt mit anderen Jahrgängen und mit anderen Terroirs. In den Flaschen reift der Champagner sieben oder acht Jahre *sur lattes*. Jede Flasche wird sechs Monate vor ihrer Freigabe von Hand degorgiert. Die Dosage liegt bei 2 Gramm.

Farbe

goldgelb mit sehr feinem Mousseux

Nase

Der *Vieille Vigne* aus Cramant ist ein Wein mit viel Substanz, der im Portfolio immer am reifsten und auch opulentesten wirkt, was am Terroir liegt. Der 2014er verführt in der Nase mit Noten von reifem, mürbem und von knackigem Steinobst, frischem Sauerteigbrot, Buttergebäck und süßen Gewürzen. Dazu kommt ein Hauch von Honig, Kamille und Heublumen und ein wenig Eiche.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Champagner opulent und auskleidend mit viel reifem Agrumen und Steinobst. Der *Levant* wirkt cremig und besitzt gleichzeitig eine gute Portion Gerbstoff. Hinzu kommt eine Säurestruktur die für ordentlich Druck am Gaumen sorgt und im Finale noch von einer vibrierenden Mineralität begleitet wird.