

 **Larmandier-Bernier**

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

 2015, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920503059

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Glattbutt mit Kamille, Blüten und Senfsaat

(Fisch)

Rillettes von der Makrele auf geröstetem

Sauerteigbrot

(Fisch)

Kara-age

(Geflügel)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.04.2023

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 zwei g/l (extra brut).

Farbe

helles Goldgelb mit feinem Mousseux

Nase

Dieser höchst eigenständige *Avize-Champagner* präsentiert sich reif und sinnlich, gleichzeitig kraftvoll, druckvoll und präzise. Es duftet nach Aprikosen, grünen Birnen und Reineclauden, Zitronenkonfit und Mandarinschale, vor allem aber nach feinen Gewürzen, Grafit und etwas Ingwer. Das erweist sich als bemerkenswert dicht und komplex.

Gaumen

Am Gaumen baut der *Les Chemins d'Avize* großen Druck auf und öffnet einen breiten Fächer von frischen und sinnlichen Aromen. Reife Zitronen und Grapefruits, Nougat und Birnencreme, etwas Vanille und Zimt verbinden sich mit einem Hauch von reifer Süße. Die Säurestruktur wirkt sinnlich, nicht fordernd, ist aber *straight*. Die Kraft, die diesem Champagner innewohnt, ist immens, verbirgt sich aber hinter der Eleganz und der angesprochenen Sinnlichkeit. Das ist ein großer und eigenständiger Charakter.