

Larmandier-Bernier

Longitude, Premier Cru Blanc de Blancs Extra Brut

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920503016

 Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 6,6 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Risotto mit jungen Erbsen und Morcheln

(Wolfsbarsch, Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt in Austern Beurre Blanc

(Fisch, Wildgeflügel, Perlhuhn, Wildkräuter)

Milchferkel-Keule aus dem Ofen mit wildem

Fenchel, Kapern und Zitronen

(Fleisch, Huhn, Pilze und Trüffel, Trüffel, Leber)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2020

Bordthäuser:

Am Gaumen gibt das feinperlige Mousseux den Takt für die Ouvertüre vor: Kalkig-kreidige Frische perlt mit 180 gpm (gulps per minute) in den Kelch und lässt ihn zügig leeren, respektive nachschenken. Mit disziplinierter Mineralik ist er am Gaumen vibrierend wie ein Zitteraal. Aromatisch spiegeln sich die Kernobst-Noten und werden salzig unterlegt und fuffig gepuffert von dezenten Autolyse-Noten und Aromen nach grünen Mandeln. Mit gradlinig-straffem Trinkzug vereint er sein kristallines Naturell mit filigraner Seidigkeit und meistert jede Situation von schnödem Durst bis zum Staatsempfang.

Das Haus Larmandier-Bernier ist ein Pionier des biodynamischen Weinbaus an der Côte de Blancs. Der Longitude spielt auf den namensgebenden 4. Längengrad an und firmierte einst unter dem schlichten Etikett „Blanc de Blancs“. Die Trauben für den Einstieg in die Qualitätspyramide des Hauses stammen aus Premier-Cru-Lagen in Vertus, Oger, Avize und Cramant. Dort liegt die Kreide unter geringer organischer Auflage besonders nah unter der Oberfläche. Der Name dieses reinsortigen Chardonnays spiegelt die Länge und den klaren mineralischen Stil dieses Champagners, der mit 40% Reservewein aus dem Holzfass der fortlaufenden Reserve des Hauses komponiert wurde.

Farbe:

Helles Gelb mit steter Perlage.

Nase:

Die Nase des Longitude von Larmandier-Bernier lehrt vielen Standard Cuvées das Fürchten, so vielschichtig und komplex wird hier bereits im Einstiegs-Segment geliefert: Zarte Autolyse-Noten nach frischem Hefezopf auf dem morgendlichen Heimweg in der Früh um vier mischen sich mit extraktreicher Frucht und einer ordentlichen Flocke Butter. Das ganze wird mineralisch fundiert von salinen Noten nach Austernschalen und nasser Tafelkreide, das obligate Quantum knackiger Äpfel und Aprikosen runden die Melange fruchtig ab.

Mund:

Am Gaumen gibt das feinperlige Mousseux den Takt für die Ouvertüre vor: Kalkig-kreidige Frische perlt mit 180 gpm (gulps per minute) in den Kelch und lässt ihn zügig leeren, respektive nachschenken. Mit disziplinierter Mineralik ist er am Gaumen vibrierend wie ein Zitteraal. Aromatisch spiegeln sich die Kernobst-Noten und werden salzig unterlegt und fuffig gepuffert von dezenten Autolyse-Noten und Aromen nach grünen Mandeln. Mit gradlinig-straffem Trinkzug vereint er sein kristallines Naturell mit filigraner Seidigkeit und meistert jede Situation von schnödem Durst bis zum Staatsempfang.