

CHAMPAGNE L&S Blanc de Blancs Brut 2012 - Millésimé / Vintage

De dertigers Lucie & Sébastien Cheurlin staan aan de leiding van dit domein, dat al vele generaties in bezit is van hun familie. Het is gevestigd in de Aube, in het gebied Côte des Bar, het zuidelijk deel van de Champagnestreek. Dit is de bakermat van de biologische werkwijze van Champagne. Sinds mensenheugenis gebruiken de merkchampagnes druiven uit deze regio in hun wijnen. Nu komen zij hier kennis en ervaring op doen over bio. Kenmerkend voor Champagne en het terroir bij L&S is de 'Kimmeridgien' bodem, een mengsel van kalk, klei en fossiele oesterschelpen. Deze bodemsoort zorgt voor het specifieke karakter van Champagnes (en ook het karakter van Chablis).

Geïnspireerd door hun vader Richard zijn broer en zus in 2006 vijf geselecteerde hectaren wijngaarden 100% biologisch gaan bewerken. De pioniersgeest van Lucie maakt dat ze een cursus biodynamie is gaan volgen. Ze is overtuigd van het positieve effect dat natuurlijk werken op haar wijnen heeft. Tegelijk staat ze met twee benen op de grond, open voor wat om haar heen gebeurt. Dat levert haar in 2013 de titel Jeune Talent de Champagne op. Internationale pers roemt het domein en het wordt genoemd in de 'Eichelmann'-Champagnegids.

In 2011 is biologische certificering van de wijngaarden aangevraagd. Het traject tot certificering neemt 3 jaar in beslag. Omdat Champagne jaren op fles rijpt –sûr lattes- is de eerste gecertificeerde bio Champagne in 2018 uitgekomen: Coccinelle & Papillon van druiven van de jaargang 2015.

Kenmerk van Champagne L&S: fijne mousse, zuiverheid, fruit en lengte: onderscheidende wijnen.

BLANC DE BLANCS BRUT 2012



100% Chardonnay * Parcelle Dalivard

Assemblage: van één wijnjaar (Millésimé/Vintage) en van druiven uit één wijngaard, 'Dalivard' in Celles sur Ource.

Naast alcoholische ook malolactische gisting. De flessen worden in de maand juli volgend op de oogst gebotteld voor de prise de mousse. Vervolgens rusten ze minimaal 36 maanden – is voorwaarde voor Millésimé/Vintage – 'sur lattes'.

De dosage - 7 g/liter - bestaat uit een likeur gemaakt van het beste perceel Chardonnay en biologische rietsuiker.

Sulfietgebruik is laag - 5 g/hl in totaal.
Lichte filtering voor botteling.

Proefnotitie:

Licht geel-gouden kleur. Fijne mousse die lang overeind blijft. Gulle en tegelijkertijd subtiele neus. In de geur tonen van geel zacht fruit, verse boter, geroosterde hazelnoten. In de mond een aromatisch pallet van brioche, exotisch fruit en karamel. Lange afdronk.

Website www.champagne-ls.com

IMPORTEUR * PIERRE ACHE WIJNEN * MAASTRICHT

INFO@PIERREACHEWIJNEN.NL

M 06 28 27 99 27