

## CHAMPAGNE L&S Cuvée Lucie Brut

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 de 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 de 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.

### CUVÉE LUCIE BRUT



70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Assemblage van verschillende percelen en verschillende jaargangen met als doel elk jaar weer de « goût maison » te realiseren. Dit is de kunst van het assembleren.

Naast alcoholische ook malolactische gisting. De flessen worden in de maand juli volgend op de oogst gebotteld en liggen vervolgens minimaal 15 maanden op fles - 'sur lattes'.

De dosage - 9 g/liter - bestaat uit een likeur gemaakt van het beste perceel Chardonnay en biologische rietsuiker.

Sulfietgebruik is minimaal, lichte filtering voor botteling.

#### Proefnotitie

Een elegante wijn. Aantrekkelijk heldere, wit gouden kleur. In de neus een mengeling van fruit en witte bloemen. De smaak is zijdezacht en tegelijkertijd intens. Een champagne met een fijne mousse. Mooie balans tussen fruit en zoete tonen.

Website [www.champagne-ls.com](http://www.champagne-ls.com)

IMPORTEUR \* PIERRE ACHE WIJNEN \* MAASTRICHT

[INFO@PIERREACHEWIJNEN.NL](mailto:INFO@PIERREACHEWIJNEN.NL)

M 06 28 27 99 27