



Louis Nicaise 'Cuvée Louis par Laure' Premier Cru Brut 2007 Champagne Louis Nicaise

Exzellenter Vintage-Champagner aus handwerklicher Erzeugung von Laure Nicaise, die beim Champagner-Gott Anselme Selosse lernte – ihre Weinberge liegen in unmittelbarer Nähe von Dom Pérignon!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Louis Nicaise
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Auszeichnungen & Kritikermeinungen

2 Sterne (2/5) Eichelmann Champagne Edition 2015

"Gutes Weingut."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Er gilt als Gottvater des Terroir-Champagners: Anselme Selosse! Und bei genau diesem begnadeten Winzer ist Laure Nicaise, die das Champagnerhaus Louis Nicaise in 4. Generation führt, in die Lehre gegangen. Und offensichtlich war sie eine aufgeweckte Schülerin, denn in Frankreich gilt der Name 'Nicaise' schon als aufgehender Stern am Himmel handwerklich hergestellter Winzer-Champagner. Das ist auch der berühmten La Revue du Vin de France nicht entgangen, die bei ihrer letzten Weinmesse in Paris die Maison Louis Nicaise vorstellte – der Adelsschlag schlechthin auf dem französischen Wein-Parkett. Schön, dass auch unsere Rédactrice vor Ort war, und sofort den Kontakt herstellte. Nun konnten wir, nicht ohne einen gewissen Entdeckerstolz, den kultigen Stoff endlich nach Deutschland holen!

Und eine der ganz großen Juwelen von Laure Nicaise ist der 'Cuvée Louis par Laure' Premier Cru Brut, den sie ihrem Großvater gewidmet hat. Natürlich ein Vintage, bei dem sie zeigt, dass sie auch und gerade die Königsdisziplin 'Jahrgangs-Champagner' aus dem Effeff beherrscht. Die Trauben stammen von mit alten Reben bestockten Parzellen, die als Premier Cru klassifiziert sind. Die neue Ausgabe 2007 hat gerade den Keller des Hauses verlassen und ist nun bereit, ihr überragendes Preis-Genuss-Verhältnis im Glas unter Beweis zu stellen.

Dort zeigt der Champagner umgehend ein feines, temperamentvolles Perlenspiel, das anzuschauen schon mächtig Lust auf einen ordentlichen Schluck macht. Das Bouquet erweist sich schnell als eines hochklassigen Vintage würdig und bietet einen schönen Nuancenreichtum, mit rauchig-mineralischen, floralen, fruchtigen und würzigen Noten. Am Gaumen entfaltet der Premier Cru ein herrliches Mousseux, unterstützt von einer jugendlichen Frische und einer eleganten Länge.

Wie bei allen Champagnern dieses kleinen Hauses muss man auch hier über den schier unglaublich günstigen Preis staunen! So macht Premier Cru Vintage Champagner richtig Spaß!

Weingut

Das Champagnerhaus Louis Nicaise ist in Hautvillers ansässig, nur 5,5km nördlich von Épernay, ist als Mitglied der Vigneron Indépendant und mit nur 9,12ha Rebfläche einer der kleinsten Erzeuger, weit entfernt von den großen Marken. Im Jahr 1928 gegründet, wird es heute in der 4. Generation von Laure Nicaise und ihrem Mann Clément geleitet.

Vinifikation

Der Champagne Louis Nicaise 'Cuvée Louis par Laure' Premier Cru Brut 2007 wurde aus 80 % Chardonnay und 20 % Pinot Noir gewonnen. Die Trauben stammen aus verschiedenen, kalkreichen Parzellen des Weingutes, die mit alten Reben bepflanzt und allesamt als Premier Cru klassifiziert sind. Nach der Lese per Hand durchlief der Wein die klassische Méthode Champenoise und wurde 6 Jahre auf der Hefe gelagert. Ein waschechter Vintage-Champagner! Es wurden nur rund 8.000 Flaschen erzeugt.