



Champagne Louis Nicaise 'Les Noces Blanches' Blanc de Blancs Brut

Champagne Louis Nicaise

Hochfeiner Winzer-Champagner von kalkreichen Premier- und Grand-Cru-Lagen. Handwerklich vinifiziert und zur Hälfte in Tonneaux-Eichenfässern aus dem Burgund angebaut. Auflage nur 1.500 Flaschen!

Weintyp	Champagner
Weingut	Champagne Louis Nicaise
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2020
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Auszeichnungen & Kritikermeinungen

16 Punkte Le Point

"Reiner Chardonnay. Florale Nase, Kalknoten, am Gaumen lebhaft, spannungsgeladen mit reichlich Zitrusklängen, cremige Mitte, elegant, klares Finale."

15,5 Punkte Gault&Millau Frankreich

"Eine lebendige und fruchtbetonte Nase begrüßt uns mit einem Aromenraster, das Haselnuss, Butter, Apfel und Birne kombiniert. Mit Belüftung fügt ein rauchiger Aspekt etwas Raffinesse hinzu. Am Gaumen ein feinsinniges, substanzreiches Grundgerüst, die feine Perlage sorgt für Frische und Rasse."

Le Guide Hachette des Vins 2014

« La moitié du vin a été élevée sous bois pendant neuf mois – les fûts, de réemploi, n'ont laissé aucune empreinte aromatique sur ce champagne au caractère fruité (fruits blancs et agrumes) et minéral qui prend de l'ampleur après la mise en bouche. »

** Eichelmann Champagne Edition 2015 (für das Weingut)

Wine in Black Bewertung: 95 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!

Eines der Glanzstücke des Hauses ist der 'Les Noces Blanches' Blanc de Blancs Brut. Er trägt keinen Jahrgang, denn hinter ihm verbirgt sich eine ausgeklügelte Assemblage mehrerer älterer Jahrgänge mit dem aktuellen, hier 2011. Er wird ausschließlich aus Chardonnay von kalkreichen Parzellen vinifiziert – 60% sind als Premier Cru und 40% als Grand Cru (!) klassifiziert. Doch das ist noch längst nicht alles. Laure Nicaise baut den Grundwein zur Hälfte in Eichen-Tonneaux aus dem Burgund aus, was den Champagner noch vielschichtiger werden lässt und ihm eine feinsinnige, cremige Ader verleiht.

Das Bouquet ist ausgesprochen elegant mit einem schönen mineralischen Zug, unterstützt von Noten nach Zitrusfrüchten, Nüssen, Äpfeln und Butter-Toffee. Die Perlage ist hochfein und sehr lebendig, der Geschmack ausgewogen mit harmonischem Spiel von Schmelz und Frische. Langer, finessenreicher Ausklang.

Ein brillanter Winzer-Champagner, der in einer Mini-Auflage von nur 1.500 Flaschen pro Jahr aufgelegt wird!

Weingut

Das Champagnerhaus Louis Nicaise ist in Hautvillers ansässig, nur 5,5km nördlich von Épernay, ist als Mitglied der Vignerons Indépendants 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.

Der Wein

Der Louis Nicaise 'Les Noces Blanches' Blanc de Blancs Brut wurde ausschließlich aus Chardonnay von Kalkstein-Parzellen mit durchschnittlich 35 Jahre alten Reben vinifiziert. 60% sind als Premier Cru in der Gemeinde Hautvillers klassifiziert, 40% kommen aus Chouilly und tragen Grand Cru-Rang. 70% des Grundweins stammt aus dem Jahr 2011, der Rest aus mehreren älteren Jahrgängen. 50% reifte in Eichen-Tonneaux aus Meursault, 50% wurde im Edelstahl ausgebaut. Ein Teil des Weins durchlief zudem die malolaktische Gärung. Nach der traditionellen Flaschengärung reifte der Champagner 2½ Jahre auf der Hefe in der Flasche und wurde am 15. Oktober 2014 degorgiert. Gesamtauflage nur 1.500 Flaschen.