



## Grand Cru Brut Champagne Lamiable

"This is a great effort from Lamiable", schreibt Robert Parker's Wine Advocate zu diesem exzellenten Grand Cru-Champagner. Wohl wahr und mit einer spektakulären Preis-Qualität-Balance dazu!

Weintyp	Champagner
Weingut	Champagne Lamiable
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Awards

#### 92/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The NV Brut Grand Cru is an impressive wine endowed with notable depth in its pure fruit. Sweet citrus, white peach, smoke and mineral nuances are woven together in an intricate fabric. Taut and focused throughout, the Brut Grand Cru delivers immense pleasure in a focused, energetic style, with the weight of the Pinot only truly being felt in the richness of the finish. The Brut Grand Cru is 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay. The wine shows enough freshness to lead me to believe it will drink well for at least another few years, and quite likely longer. This is a great effort from Lamiable." – Antonio Galloni

#### 91/100 Punkte Wine Spectator

"Open-knit, this lively version offers a lightly frothy bead and flavors of fresh fig, raspberry, pickled ginger and rich walnut-raisin bread. Delivers a clean, juicy finish." - Alison Napjus

### Internationale Pressestimmen

#### 3 Sterne (3/5) Eichelmann Champagner

"Sehr guter Champagner. Der Brut Grand Cru zeigt gute Konzentration im Bouquet, herrlich viel Frucht, etwas rauchige Noten, gelbe Früchte, ist frisch, klar zupackend im Mund, besitzt gute Fülle und Frucht, Kraft und Harmonie, Substanz und Frische."

#### 91 Punkte Wine Enthusiast

"Lamiable is a small house in Tours-sur-Marne at the eastern end of the Montagne de Reims. This Champagne is sourced exclusively from Grand Cru vineyards. Yellow-fruit, citrus and green plum aromas introduce a wine that is crisp and elegant, but with significant weight behind it. It's ready to drink now." - by Roger Voss

### **90 Punkte Vinous Antonio Galloni**

"Bright yellow. Spicy orange and yellow apple aromas are complemented by suave mineral and honey accents. Silky and expansive on the palate, offering juicy orchard and pit fruit flavors and a touch of bitter melon pith. Closes with very good energy and persistence, leaving notes of sweet butter and fresh fig behind." - Josh Reynolds

### **90 Punkte International Wine Review**

"The Grand Cru Brut is made of 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay. It reveals a palate of ripe tropical fruit on the front end with notes of brioche and light toasted nuts on the palate."

### **90 Punkte Falstaff**

"Mittleres Grüngelb, feines, gut anhaltendes Mousseux. Mit zarten Wiesenkräutern unterlegte weiße Steinobstanklänge, ein Hauch von Brioche und Orangen. Saftig, elegante Textur, rund und harmonisch, feine Säurestruktur, angenehme Fruchtsüße im Finale, vielseitig einsetzbar." - Peter Moser

## **Wine in Black-Bewertung: 92 P**

Wer soll das verstehen? Da gibt es eine Vielzahl wirklich erstklassiger Champagner und doch wird der deutsche Markt von nur wenigen Marken dominiert. Das Erstaunlichste daran: Viele der weniger populären Champagner bieten nicht nur eine deutlich bessere Qualität und sorgfältigere Vinifizierung an, sie sind meist auch noch weitaus günstiger, für das was sie bieten, erst Recht, handelt es sich um einen luxuriösen Grand Cru!

Einer dieser Champagnerperlen ist zweifellos die Grand Cru Brut aus dem 1955 gegründeten Champagnerhaus Lamiable! Diese formidable Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay begeistert durch ihren zarten Duft nach kandierten Orangenschalen, Butter, frischem Brioche und einem extravaganten Hauch Pfirsich. Am Gaumen extrem fein-perlend, vornehm, frisch, cremig, mit wunderbar eleganter, schmeichelnder Struktur und einem ungewöhnlich langen Nachhall - einfach einer der besten Champagner, die es zurzeit in dieser Preisklasse gibt!

Ein Champagner-Grand Cru für jedermann erschwinglich, das gibt es auch nicht alle Tage. Der perfekte Aperitif zu maritimen Canapées.

## **Weingut**

Die Champagne Lamiable ist in Tours-sur-Marne beheimatet, gut 30 km südlich von Reims liegend. Das Haus wurde 1955 von Jean-Pierre Lamiable gegründet, doch erst 1960 begann die Erzeugung eigener Champagner. Als lupenreiner Familienbetrieb halten heute die beiden Töchter Ophélie (Önologie) und Oriane (Verwaltung) das Zepter in der Hand und haben das Haus zu einer kleinen, aber feinen Adresse für Champagner fortentwickelt. Und klein ist hier im wörtlichen Sinn gemeint, denn mit nur 5,7 ha Rebfläche ist das Haus wahrlich ein David in der Champagne. Wobei man hier sagen muss: Klein, aber oho! Denn die Familie Lamiable besitzt exzellente Grand Cru-Lagen, fast ausschließlich in Tours-sur-Marne (und Bouzy), wobei 60% mit Pinot Noir und 40% mit Chardonnay bepflanzt sind. Als Lagen sind hier 'Les Meslaines' zu nennen (Pinot Noir) und 'La Vigne Goësse' (Chardonnay). Zudem gibt es ein wenig Petit Meslier. Das Portfolio von Lamiable ist so klassisch wie das Haus selbst. So gibt es Grand Cru Brut, Extra Brut und Rosé Brut, dazu drei Millésime Grand Cru Les Meslaines, Les Héliades und Cuvée Phéérie. Vom Champagnerkenner Gerhard Eichelmann wird das Haus als sehr gut bis hervorragend eingeschätzt und die Champagner als "füllig und kraftvoll, konzentriert und kompakt" bezeichnet. Dazu kommt ein fast unschlagbares Preis-Qualitäts-Niveau!

## **Vinifikation**

Champagne Lamiable Grand Cru Brut ist ein Cuvée aus Chardonnay (40%) und Pinot Noir (60%), die aus verschiedenen Grand Cru-Parzellen in Tours-sur-Marne und Bouzy stammen. Die Cuvée enthält 15-20 % Réserveewine aus den beiden

Vorjahren. Nach der Lese per Hand durchlief der Wein die klassische Méthode Champenoise und wurde 24 Monate auf der Hefe gelagert und nach dem Degorgieren nochmals 3-5 Monate auf der Flasche, bevor er das Haus verließ.