



Champagne Louis Nicaise Premier Cru 'Noir' Blanc de Noirs Brut Champagne Louis Nicaise

Exzellenter Blanc de Noirs-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
Weingut	Champagne Louis Nicaise
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2018
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Auszeichnungen & Kritikermeinungen

16,5 Punkte Gault&Millau Frankreich

"Einnehmend und verführerisch, ein schwerblütiger und geheimnisvoller Blanc de Noirs. Es ist nötig, ihn ein wenig wachzurütteln, damit er seine Noten nach Pfirsich, Eisenkraut und Bergamotte freigibt. Sehr präzises und taktvolles Mousseux. Ein perfekter Verbündeter am Tisch, zumal die Reifnoten perfekt integriert sind. Das Finale zeigt sich gleichzeitig cremig und kraftvoll."

Le Guide Hachette des Vins 2014 über das Gut

"Hautvillers doit sa célébrité à dom Pérignon, longtemps cellerier de l'abbaye bénédictine du village, surnommé le "père du champagne". Depuis, le père de Louis, Lucien, qui quitta la coopérative en 1928, les Nicaise s'attachent à soigner et à acquérir des vignes sur ce seul terroir. Régis et sa fille Laure disposent aujourd'hui d'un vignoble de 9 ha."

* (1/3) Le Guide Hachette des Vins 2015

« Le nez, racé et complexe, évocateur de fruits mûrs, annonce une bouche ample, vineuse et longue, aux arômes de sous-bois. Un champagne de repas. »

** (2/5) Gerhard Eichelmann Champagne Edition 2015 fürs Weingut

"Guter Erzeuger von Champagner... seit 2002 ist Laure Nicaise im Betrieb tätig."

Wine in Black Bewertung: 94 P

Selten hat ein Champagnerhaus derart für Erstaunen gesorgt wie die Maison Louis Nicaise. Warum? Weil hier alles auf den Kopf gestellt wird, was der Erfahrungsschatz hergibt. Die Qualität ist herausragend, doch das Haus unbekannt. Die Besitzerin ist eine Anselme Selosse-Schülerin, doch fährt schon ihren eigenen Stil. Die Nachbarschaft heißt Dom Pérignon, doch sind die Preise höchst moderat. Und dann erweist sich auch noch die Zusammenarbeit als vollkommen unkompliziert, was dazu geführt hat, dass Laure Nicaise fast so etwas wie unsere Hauschampagner-Winzerin geworden ist. Ihr anspruchsvollster Wein ist der Blanc de Noirs, aus 100% Pinot Noir von einer kleinen Premier Cru-Parzelle in Gemeinde Hautvillers, wo übrigens mal der legendäre Dom Pérignon gelebt hat.

Und wieder einmal zeigt sich ein Nicaise-Champagner als veritabler Spitzen-Schäumer der Extraklasse und vermählt Intensität und Frische auf sehr gelungene Art und Weise. Schon die ultrafeinen Perlenketten und das brillante Goldgelb im Glas deuten auf ein großes Trink-Spektakel hin. Das wunderbar feine Bouquet verführt mit Aromen nach Mirabellen, Pampelmuse, Zitronengras, dazu Mandelblüten, unterlegt von einem Hauch Brioche und kühler Mineralität. Am Gaumen die Champagner gewordene Eleganz mit unheimlich feinperligem Mousseux, große Dichte und Tiefe, feinem Gout de Terroir und einem Nachhall, der zu sündigen Gedanken verführt.

Fantastique, Laure!

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.

Der Wein

Der Champagne Louis Nicaise Premier Cru 'Noir' Blanc de Noirs Brut wurde ausschließlich aus Pinot Noir vinifiziert, der zu 100% aus der als Premier Cru klassifizierten Gemeinde Hautvillers stammt. 60% des Grundweins stammt aus dem Jahr 2011, 15% aus dem Jahr 2010, der Rest aus mehreren älteren Jahrgängen. 50% reifte in Eichen-Tonneaux, deren Holz aus dem Wald von Hautvillers stammt, 50% wurde im Edelstahl ausgebaut. Ein Teil des Weins durchlief zudem die malolaktische Gärung. Danach folgte die traditionellen Flaschengärung. Es wurden nur 1.550 Flaschen erzeugt.