

Premier Cru Réserve Brut Champagne Louis Nicaise



Exzellenter Réserve-Champagner aus handwerklicher Erzeugung, vinifiziert von einer Anselme Selosse-Schülerin, von Terroir in unmittelbarer Nähe Dom Pérignons!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Louis Nicaise
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Pinot Noir Pinot Meunier
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

Bewertungen und Pressestimmen

2 Sterne (2/5) Eichelmann Champagne Edition 2015

"Gutes Weingut. Der Brut Réserve... ist frisch, klar und geradlinig, besitzt feine Frucht und Biss."

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."

15,5 Punkte Gault&Millau

"Un nez qui présente beaucoup de complexité sur des arômes de fruits blancs, d'agrumes, de fruits secs, de fleurs blanches, de brioche et de miel de fleurs à l'aération. Une matière riche relevée par une bulle fine et désaltérante nous offre une cuvée bien équilibrée."

Wine in Black-Bewertung: 93 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 Champagner-Himmel. Das ist auch der berühmten La Revue du Vin de France nicht entgangen, die die Maison Louis Nicaise auf ihrer Weinmesse in Paris vorstellten. 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 zum ersten Mal nach Deutschland holen!

Tasting Note

Und ihr Preis-Qualitäts-Wunder-Champagner ist ohne Frage der Premier Cru Réserve Brut, gleichsam die Visitenkarte der jungen Winzerin. Schon wie sich die filigranen Perlensäulen im Glas hochschlängeln macht mal so richtig Lust auf einen herzhaften Schluck. Das Bouquet komplex und reich, wie man es von einer Réserve erwartet, mit weißen Früchten, Zitrus, getrockneten Aprikosen, floralen Noten und frischem Hefezopf, alles raffiniert untermalt mit einem kleinen Hauch Obstblütenhonig. Am Gaumen - und da muss man Laure ein Riesenkompliment machen - sticht sofort das ultrafeine Mousseux hervor, dazu die ungemein balancierte Frucht, der reiche Réserve-Charakter, die typische Nicaise-Frische und eine Länge, die auch einem 40-Euro-Champagner gut zu Gesicht stünde.

Wer mehr Champagner fürs Geld kennt, der möge sich bitte melden!

Passt zu

Als Aperitif ein wunderbarer Einstieg in einem genussvollen Abend, aber auch als Pendant zu Meeresfrüchten absolut empfehlenswert.

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

Champagne Louis Nicaise Premier Cru Réserve Brut ist eine Cuvée aus 40 % Chardonnay, 30% Pinot Meunier und 30% Pinot Noir, die aus verschiedenen Parzellen des Weingutes stammen, allesamt als Premier Cru klassifiziert und vom Kalkstein-Terroir geprägt sind. Nach der Lese per Hand durchlief der Wein die klassische Méthode Champenoise und wurde 28 Monate auf der Hefe gelagert und nach dem Degorgieren mit 8 Gramm dosiert.