



Premier Cru Rosé Brut Champagne Louis Nicaise

Großartiger Rosé-Champagner aus handwerklicher Erzeugung, vinifiziert von einer Anselme Seloisse-Schülerin, vom Terroir in unmittelbarer Nähe Dom Pérignons!

Weintyp	Champagner
Weingut	Champagne Louis Nicaise
Region	Champagne
	Chardonnay
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

Awards

93/100 Punkte Wine in Black

"Und welcher Champagner-Typus könnte einen neuen Namen besser repräsentieren als der so anspruchsvolle Rosé, der hier natürlich als Premier Cru ins Glas fließt. Klassisch die lachsrosa Farbe mit den ziegelroten Reflexen. Das hochfeine Bouquet duftet nach roten Früchten, Stachelbeeren, gelbem Steinobst, perfekt komplettiert mit floralen Noten wie Rosenblüten und Jasmin und einer filigranen Mineralität. Am Gaumen überraschend zuerst eine unglaublich feine Perlage, gefolgt von sinnlich verführerischen Noten roter Beeren, die mit klug dosierter Mineralität abgepuffert sind. Der Nachhall mit der ganzen Klasse eines handwerklich erzeugten Champagners."

Bewertungen und Pressestimmen

2 Sterne (2/5) Eichelmann Champagne Edition 2015

"Gutes Weingut."

Le Guide Hachette des Vins 2014

"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."

La Passion du Vin

"Le champagne rosé Louis Nicaise est sur les fruits rouges, les agrumes. La bouche est légèrement dosée, mais garde une belle fraîcheur. C'est assez charmeur avec de l'amertume en finale, bien pour finir un repas."

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 bei ihrer letzten Weinmesse in Paris die Maison Louis Nicaise 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 welcher Champagner-Typus könnte einen neuen Namen besser repräsentieren als der so anspruchsvolle Rosé, der hier natürlich als Premier Cru ins Glas fließt. Klassisch die lachsrosa Farbe mit den ziegelroten Reflexen. Das hochfeine Bouquet duftet nach roten Früchten, Stachelbeeren, gelbem Steinobst, perfekt komplettiert mit floralen Noten wie Rosenblüten und Jasmin und einer filigranen Mineralität. Am Gaumen überraschend zuerst eine unglaublich feine Perlage, gefolgt von sinnlich verführerischen Noten roter Beeren, die mit klug dosierter Mineralität abgepuffert sind. Der Nachhall mit der ganzen Klasse eines handwerklich erzeugten Champagners.

Eine großartige Entdeckung, zu einem schier unglaublich günstigen Preis!

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 Rosé Brut ist eine Cuvée aus 20 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier und 60 % Pinot Noir, die aus verschiedenen Parzellen des Weingutes stammen, allesamt als Premier Cru klassifiziert. Die Reben haben ein Alter von 25-30 Jahren. Nach der Lese per Hand durchlief der Wein die klassische Méthode Champenoise, wobei hier 80 % des Weines aus dem Jahrgang 2011 stammen, (also fast ein Vintage!), der Rest ist 2010er. Nach 2 1/2 Jahren Reife auf der Hefe in der Flasche wurde der Champagner am 14. November 2014 degorgiert und für den Verkauf freigegeben.