

*les Réerves*



## DIE KREATION DES PERFEKTEN JAHRGANGS

Grand Siècle entstand aus der Vision eines Mannes, Bernard de Nonancourt: das zu erschaffen, was die Natur uns niemals geben wird – das perfekte Weinjahr. Ein Jahrgang in der Champagne steht im Allgemeinen für hervorragende Qualität und ist die Basis vieler Prestige-Cuvées. Bei Laurent-Perrier dagegen sind wir davon überzeugt, dass man durch die Assemblage ein Grad an Perfektion erreichen kann, der über das hinausgeht, was ein einzelnes Jahr bieten kann. Der Ausdruck des perfekten Weinjahres ist jener eines großen Champagners, der eine tiefgehende Intensität und eine aromatische Komplexität entwickelt hat und es gleichzeitig versteht, seine Frische und Säure über die Zeit hinweg zu bewahren, was ihm eine große Lagerfähigkeit verleiht.

### 3 GRUNDSÄTZE

- 3 außergewöhnliche Weinjahre werden aufgrund ihres einzigartigen Charakters und ihrer Fähigkeit, die Assemblage zu dem perfekten Jahr zu führen, ausgewählt.

- Chardonnay ergänzt durch Pinot Noir aus maximal 11 Grands Crus unter den 319 Crus der Champagne, wobei der Chardonnay überwiegt.

- Eine lange Reifezeit von 10 Jahren im Weinkeller auf der Hefe für die Flasche (0,75 L) und einige Jahre mehr für das Magnum-Format (1,5 L).

# Grand Siècle

## ITÉRATION N°20

### WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

#### Assemblage der Weinjahre 1999 (60%), 1997 (20%), 1996 (20%)

- 1999: Ein heißer, stürmischer Sommer und ein regnerischer September offenbaren einen feinen und eleganten Jahrgang. Die Chardonnay Trauben entfalten florale Noten und die Pinot Noirs reifen mit fruchtigen Aromen heran.
- 1997: Auf einen kühlen und regnerischen Monat Juni folgen ein sehr trockener Juli und ein heißer August – Dieser Abwechslungsreichtum in der Thermik resultiert in Weinen, welche Struktur, Reife, Frische und Ausgewogenheit in sich vereinen.
- 1996: Ein kühler Frühling, gefolgt von abwechselnd trockenen und feuchten Perioden während der Sommermonate, bringt ausgewogene Weine mit einer expliziten Frische hervor, welche ein außergewöhnliches Reifepotential verspricht.

#### 8 Grands Crus

- 54% Chardonnay aus: Avize, Cramant, Oger und Le Mesnil-sur-Oger.
- 46% Pinot Noir aus: Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne und Mailly.

#### 20 Jahre Reifezeit für die Magnum-Flasche (1,5l)

### SENSORISCHE MERKMALE

Intensive und tiefe Farben, die von Gold- und Platinschattierungen dominiert werden. Eine filigran zarte Perlage sorgt für außergewöhnliche Finesse und Leichtigkeit. Ein komplexes Bouquet, welches die drei Aromenfamilien – Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen – vereint, mit Anklängen von kandierter Zitrone, Röstnoten, einem leichten Duft von Cappuccino und geröstetem Kaffee. Nach einigen Minuten treten würzige Noten von süßem Gebäck auf, die mit ihrem aromatischen Reichtum überzeugen. Die sehr seidige Struktur, erscheint nahezu cremig. Die Frische bleibt erhalten und sorgt für Länge und Weite, welche die vielschichtigen Aromen am Gaumen in Perfektion miteinander vereinen. Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

### EMPFEHLUNG BEI TISCH

Grand Siècle Itération N°20 harmoniert bestens mit Zutaten von hoher Qualität und erlesenen Speisen von Land und Meer, wie zum Beispiel Schalentieren oder Edelfischen, aber auch zu Huhn oder Langusten ist er ein hervorragender Begleiter.

