



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°26

WEINBEREITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Assemblage der Weinjahre 2012 (65%), 2008 (25%), 2007 (10%)

- 2012: Die Winter- und Frühlingsfröste haben sich auf die Erträge ausgewirkt, die eher moderat waren. Der trockene und sonnige Sommer brachte Weine von großer Finesse mit eleganten und ausgewogenen Chardonnays und Pinot Noirs mit Aromen von roten Früchten hervor.
- 2008: Der kühle, sonnige Sommer brachte komplexe, gut strukturierte Weine für einen hervorragenden Jahrgang mit hochwertigen Chardonnays und Pinot Noirs hervor, welche einen außergewöhnlichen Aromareichtum aufweisen.
- 2007: Ein warmer Frühling, dessen Auswirkungen durch einen gemischten Sommer gemildert wurden, brachte geradlinige Weine mit einer schönen Frische hervor, die sich im Laufe der Zeit halten wird. Die Chardonnays sind geprägt von komplexen Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten und die Pinot Noirs von Aromen gelber Früchte.

8 Grands Crus

- 58% Chardonnay aus: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize.
- 42% Pinot Noir aus: Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy.

10 Jahre Reifezeit für die 0,75 l Flasche

SENSORISCHE MERKMALE

Weißgoldene Farbe mit zarter und anhaltender Perlage.
Sehr komplexes Bouquet mit Aromen von Geißblatt, Zitrone, Clementine und frischer Butter, gefolgt von Noten von Haselnüssen und einem Hauch von Honig.
Der Auftakt im Mund ist sehr elegant und frisch mit Aromen von kandierter Zitrone und frischen Haselnüssen. Am Gaumen ist er seidig und mineralisch mit Noten von Geißblatt, Mandelblättchen und Clementine.
Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Grand Siècle Itération N°26 passt zu hochwertigen Produkten und raffinierten Gerichten, zu Meeresfrüchten und edlen Fischen, zu weißem Fleisch wie Langoustine-Tartar nach thailändischer Art oder Poulet de Bresse.

