



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 einen 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 tiefe aromatische Intensität entwickelt hat, während es ihm gelingt, 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°27

VINIFIZIERUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

Assemblage der Weinjahre 2015 (65 %), 2013 (25 %), 2012 (10 %)

- 2015: Das Jahr wurde von extremen klimatischen Ereignissen geprägt. Der milde und regnerische Winter machte Platz für einen kontrastreichen Frühling mit einer Frostperiode, gefolgt von großer Hitze und einem gewitterreichen Sommer. Der kühle und trockene September ermöglichte eine ideale Reifung der Trauben. Die Chardonnays waren reif mit Aromen von gelben Früchten und die Pinots Noirs opulent und reichhaltig.
- 2013: Ein harter Winter und ein kalter Frühling bewirkten einen verspäteten Austrieb. Der Sommer war von starker Hitze und einer Rekordsonnenbestrahlung geprägt. Ab September wurde das Wetter sehr herbstlich, was zu einer langsamen Reifung führte. Die Weinlese fand von Ende September bis Mitte Oktober statt, eine Ausnahme in 20 Jahren. Die Chardonnays boten eine natürliche Frische und eine bemerkenswerte Ausgewogenheit. Die Pinots Noirs waren delikat und zurückhaltend.
- 2012: Winter- und Frühjahrsfrost beeinträchtigten das Erntepotenzial frühzeitig. Die Regenfälle im Frühling wurden durch einen schönen Sommer ausgeglichen und ergaben Weine von großer Finesse mit eleganten, ausgewogenen Chardonnays und Pinots Noirs mit Aromen von roten Früchten.

8 Grands Crus

- 60 % Chardonnay aus: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize, Cramant.
- 40 % Pinot Noir en aus: Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy.

10 Jahre Reifezeit im Weinkeller auf der Hefe für die 0,75L-Flasche

SENSORISCHE MERKMALE

Eine goldene, funkelnde Robe mit zarten, lang anhaltenden Perlen. Die Nase ist sehr komplex und vereint Aromen von Geißblatt, kandierter Zitrone, Haselnuss und frischen Mandeln, auf die Noten von Gebäck, Honig und Röstaromen folgen. Eine belebende, energische und bezaubernde Nase. Ein frischer und vibrierender Auftakt im Mund bestätigt die olfaktorischen Eindrücke mit Aromen von reifen Früchten, getrockneten Aprikosen, kandierten Zitrusfrüchten und Haselnuss. Am Gaumen ist er lang und harmonisch mit einer rassigen Mineralität für einen Wein voller weicher Nuancen und Vitalität.

Serviertemperatur: zwischen 10 °C und 12 °C.

