

VILMART & CIE
Les Blanches Voies
Extra Brut Blanc de Blancs 1er Cru AC



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Vilmart & Cie
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	100'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Galloni97, Parker 96

Erst der vierte Jahrgang dieses raren Blanc de Blancs. Von 60-jährigen Reben, ausgebaut für 10 Monate in Barriques und für sieben Jahre auf der Hefe gelagert. Das edle Bukett zeigt Aromen von kandierten Zitronen, Lime und Grapefruit, harmonisch umrahmt mit feinen Noten von gerösteten Haselnüssen und einem Touch Vanillin. Seidige Struktur am Gaumen, komplex und vielschichtig, elegant mit viel Zug und Frische. Feinste Aprikosen und Birnen Töne im langen Finale. NUR 2900 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Ein edler Champagner zu besonderen Anlässen. Als Essensbegleiter harmoniert er hervorragend mit Jakobsmuscheln, Langusten und Hummer oder frischen Austern. Wunderbar auch zu feinem Geflügel oder zartem Kalbsbries.

Produzent

In der Gemeinde Rilly-la-Montagne innerhalb des Anbaugebiets Montagne de Reims sind nur Premier Cru-Lagen zu finden. Deren Potenzial wissen erst einzelne Winzer zu nutzen. Eines der grossen Champagne-Talente, Laurent Champs, gehört definitiv dazu. Dieser führt nun seit 1989 bereits in fünfter Familien-Generation das schon 1890 von Désiré Vilmart gegründete, renommierte Champagnerhaus Vilmart & Cie. Diese frühen Besitztümer sind auch Grund und Segen, des für diese Weinbaugemeinde untypischen Sortenspiegels von 60% Chardonnay und 40% Pinot Noir - denn normalerweise dominiert hier der Pinot Noir. Die Bewirtschaftung erfolgt wann immer möglich streng nach biologischen Grundsätzen. Laurent lässt alle seine Grundweine im Holz vergären und für 10 Monate reifen. Die

sogenannten Non-Vintages in grossen Fässern von 2200 - 5000 Litern, die Weine für die Jahrgangs-Champagner in Barriques und Demi-muids. Champagner ohne Jahrgang werden anschließend zwei bis vier Jahre auf der Hefe ausgebaut, Jahrgangs-Champagner fünf bis acht Jahre. Auch der Dosage-Likör aus Reserveweinen wird in kleinen Eichenholzfässern aufbewahrt. Die malolaktische Gärung wird blockiert. Das Ziel: einen eigenständigen, wiedererkennbaren Stil zu kreieren. Das Ergebnis: Das Ziel wird erreicht, mit stets messerscharfer Aromatik nebst fülliger, komplexer und gleichzeitig eleganter, ausgewogener Charakteristik, die zu vielseitigem Einsatz einlädt.