weibelweine



Champagne Laborde, Nogent l'Abbesse (Champagne)

Champagne Brut Nature AOC

Viticulteur	Champagne Laborde
Région	Champagne
Degré	12% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Le Brut Nature Blanc de Blancs est une expression pure des Chardonnays de Nogent l'Abbesse, vinifié sans ajout de liqueur. La longue maturation sur lies lui confère ouverture, finesse et tension. L'absence de dosage met en avant la pureté et la minéralité du terroir calcaire. Les raisins proviennent à 100 % de ce terroir, cultivé selon des pratiques respectueuses de la biodiversité. Pour l'assemblage, seuls les jus de la première presse sont utilisés, garantissant finesse et potentiel de vieillissement du vin.

Notre note de dégustation

Robe jaune pâle avec de fines bulles vives qui s'élèvent doucement. Au nez, un bouquet minéral et complexe se révèle, avec des arômes de poire, coing et pamplemousse, qui impressionnent par leur pureté éclatante. En bouche, le champagne est droit et vibrant, avec une alternance harmonieuse entre poire et frangipanier. La perlage est crémeux, apportant une agréable texture. Une fine touche d'amertume mène à une finale délicatement saline, qui conclut l'expérience de manière élégante.

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch

Champagne Laborde



Champagne Laborde est un domaine viticole familial en pleine ascension, situé dans le village de Nogent l'Abbesse, près de Reims. Depuis 2018, Delphine et Pierre-Emmanuel Laborde dirigent la maison avec une vision claire: créer des champagnes marqués par le terroir, précis et pleins de caractère. Les vignobles se trouvent sur le Mont de Berru, riche en calcaire – des conditions idéales pour des vins effervescents élégants, minéraux, profonds et frais. Oenologue de formation, Delphine apporte une précision technique exceptionnelle, acquise notamment chez Bollinger et Veuve Clicquot. Le domaine est engagé dans une viticulture durable, sans herbicides, et favorise activement la biodiversité dans les vignes. La signature de la maison est limpide: tension, expression et authenticité – des champagnes avec une âme, façonnés par le sol, le climat et la conviction que la véritable qualité réside dans les détails.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch