

Champagne Laborde, Nogent l'Abbesse (Champagne)

Champagne «Les Beaux Lieux» Extra Brut AOC

Millésime	2019
Viticulteur	Champagne Laborde
Région	Champagne
Degré	12% vol.
Cépages	100% Chardonnay

Vinification

Le «Les Beaux Lieux» provient d'un vignoble de Chardonnay âgé de 50 ans à Nogent l'Abbesse, orienté plein sud-est. Le sol calcaire et brun favorise le développement de raisins de haute qualité. Les vignes, plantées en 1974 et 1975 à partir d'une sélection massale, produisent peu de raisins chaque année, ce qui confère au vin une concentration et une finesse exceptionnelles. L'année 2019, chaude et ensoleillée, a permis une récolte de raisins particulièrement concentrés et équilibrés, qui forment la base de ce Blanc de Blancs Extra Brut hors du commun. Après la mise en bouteille, «Les Beaux Lieux» vieillit pendant quatre ans dans nos caves avant d'être mis sur le marché.

Notre note de dégustation

Le champagne présente une robe dorée brillante, accompagnée de fines bulles régulières. Au nez, il déploie des notes séduisantes de fleurs blanches, notamment d'aubépine, ainsi que des arômes agréables de poire, d'agrumes et de verveine. En bouche, il s'ouvre sur une explosion de fraîcheur, qui se diffuse doucement. Les arômes floraux s'harmonisent parfaitement avec les nuances de pêche blanche et de pamplemousse. La finale est longue et persistante.

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