

Champagne Laborde, Nogent l'Abbesse (Champagne)

Champagne «Perpétuelle» Extra Brut AOC

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

Vinification

Perpétuelle est la cuvée emblématique du domaine familial et reflète parfaitement les caractéristiques typiques du Chardonnay de Nogent l'Abbesse. Elaboré à 100 % à partir de Chardonnay provenant de sols calcaires, ce champagne bénéficie d'une forte proportion de vins issus de la réserve perpétuelle (méthode Solera), ce qui lui confère complexité et équilibre. La vinification se fait avec des interventions minimales dans de petits cuves en inox, afin de préserver la fraîcheur et la vivacité, tandis que l'élevage en fûts de chêne permet une micro-oxygénation douce. Les moûts de la cuvée vieillissent patiemment jusqu'au printemps sur leurs lies fines, ce qui apporte une profondeur aromatique au vin. Après la mise en bouteille, les bouteilles vieillissent dans nos caves de craie, et la dosette Extra Brut, inférieure à 6 g/l, fait ressortir les nuances subtiles du champagne.

Notre note de dégustation

Une robe claire, d'une couleur or pâle avec des reflets verts. Le nez dévoile un bouquet fin et complexe, avec des arômes de fleurs blanches, de poires mûres et d'amandes fraîches. Avec le temps, des notes de brioche et de pâtisserie apparaissent. En bouche, le vin s'ouvre sur une belle vivacité, suivie d'une belle densité. Des arômes fruités de poire et de pêche de vigne se mêlent à une touche de miel d'acacia. Il est frais et soyeux, avec une finale longue et saline.

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