

Champagne Laborde, Nogent l'Abbesse (Champagne)

Champagne «Les Beaux Lieux» Extra Brut AOC

Jahrgang	2019
Produzent	Champagne Laborde
Region	Champagne
Alkoholgehalt	12% vol.
Traubensorten	100% Chardonnay

Vinifikation

Der «Les Beaux Lieux» stammt aus einem 50 Jahre alten Chardonnay-Weinberg in Nogent l'Abbesse, der nach Südosten ausgerichtet ist. Der kalkhaltige, braune Boden fördert die Entwicklung von Trauben höchster Qualität. Die Reben, die 1974 und 1975 aus einer Massenselektion gepflanzt wurden, bringen nur wenige Trauben pro Jahr hervor, was dem Wein seine besondere Konzentration und Finesse verleiht. Das warme und sonnige Jahr 2019 brachte eine Ernte von besonders konzentrierten und ausgewogenen Trauben, die die Grundlage für diesen aussergewöhnlichen Blanc de Blancs Extra Brut bilden. Nach der Abfüllung reift «Les Beaux Lieux» vier Jahre in den Kellern, bevor er auf den Markt kommt.

Unsere Degustationsnotiz

Der Champagner zeigt einen glänzenden Goldton, der von feinen, gleichmässig aufsteigenden Perlen begleitet wird. In der Nase entfaltet er verführerische Noten von weissen Blüten, insbesondere Weissdorn, sowie angenehme Aromen von Birne, Zitrusfrüchten und Verbene. Am Gaumen eröffnet er mit einer frischen Geschmacksexplosion, die sich sanft ausbreitet. Die Aromen der weissen Blumen harmonieren perfekt mit den Nuancen von weissem Pfirsich und Grapefruit. Das Finale ist lang und anhaltend.

Champagne Laborde



Champagne Laborde ist ein aufstrebendes, familiengeführtes Weingut im Dorf Nogent l'Abbesse, nahe Reims. Seit 2018 führen Delphine und Pierre-Emmanuel Laborde das Haus mit klarer Vision: terroirgeprägte, präzise und charaktervolle Champagner zu schaffen. Die Weinberge liegen auf dem kalkhaltigen Mont de Berru – ideale Bedingungen für elegante, mineralische Schaumweine mit Tiefe und Frische. Delphine bringt als Önologin mit Erfahrung bei Bollinger und Veuve Clicquot höchste fachliche Präzision ein. Das Weingut arbeitet nachhaltig, verzichtet auf Herbizide und fördert aktiv die Biodiversität im Weinberg. Die Handschrift des Hauses ist klar: Spannung, Ausdruck und Authentizität – Champagner mit Seele, geprägt vom Boden, dem Klima und der Überzeugung, dass wahre Qualität im Detail liegt.

Passend zu

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