

Blanc de Blancs 'Prestige' Grand Cru Brut NV Champagne Duval-Leroy



'Prestige' heißt dieser Blanc de Blancs Champagner aus Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs. Dieses Prestige haben sich Carol Duval und Kellermeisterin Sandrine Logette-Jardin mit Top-Qualitäten erworben, die hier mit 95 Falstaff-Punkten honoriert wird.

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Duval-Leroy
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	jetzt und weitere 10 Jahre
Ausbau	Flaschengärung
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte Falstaff

"Helles Goldgelb, Silberreflexe, sehr feines, anhaltendes Mousseux. Attraktive gelbe Kernobstnuancen, ein Hauch von Apfel und Honigmelone, florale Nuancen, ein Hauch von Limettenzesten, mineralischer Touch, etwas Biskuit im Hintergrund. Straff, engmaschig, salzig unterlegte weiße Frucht, verfügt über Rasse und Länge, feinfruchtige Nuancen im Abgang, bleibt sehr gut haften, toller Speisenbegleiter, wird mit Reife noch weiter zulegen." - Peter Moser

Wine in Black-Bewertung: 95P

In England gehört Duval-Leroy schon lange zu den TOP-5 Champagne-Häusern. In Deutschland ist Duval-Leroy (noch) ein Champagner der Kenner und Aficionados. Das Haus mit Sitz in

Vertus erzeugt vor allem kraftvolle und dabei immer elegante, trinkfreudige und frische Champagner wie diesen reinsortigen Blanc de Blancs 'Prestige' Grand Cru, dessen Frucht aus Le Mesnil Sur Oger, Oger, Avize, Cramant, Chouilly und Oiry stammt. Der Falstaff zeigt sich angetan von der prickelnden Harmonie und vergibt wohlverdiente 95 Punkte.

Tasting Note

Der in hellem Goldgelb strahlende Blanc de Blancs zeigt im Glas eine sehr feine Perlage. Er öffnet sich mit intensiven Noten von weißen Blüten und Zitrusfrüchten, Melonen, Birnen und Äpfeln sowie ein wenig Steinobst. Die Frucht wird begleitet von Biskuit mit leicht angerösteten Mandeln. Am Gaumen wirkt der Grand Cru dicht und fest gewirkt, dabei rassig und frisch mit einer exzellenten, lebendigen Struktur, einer feinen Frucht und delikaten Würze, die von einer kreidigen Mineralität unterstrichen wird. Der Champagner ist jetzt schon wunderbar zu trinken, besitzt aber viel Potential für weitere Jahre der Entwicklung.

Passt zu

der ersten Hälfte eines Menüs. Er ist ein exzellenter Aperitif, harmoniert aber auch zu Gerichten mit Meeresfrüchten und Fisch, zu hellem Fleisch und auch zu Charcutiere.

Weingut

Champagne Duval-Leroy ist im Jahr 1859 aus dem Zusammenschluss der beiden kleineren Häuser von Jules Duval und Edouard Leroy entstanden. Bis heute befindet es sich im Familienbesitz der Duvals. Vor allem unter der Leitung von Roger Duval entwickelte sich das Haus schließlich in 20. Jahrhundert zu einem der besten an der Côte de Blancs. Nach dem plötzlichen Tod von Jean-Charles Duval im Jahr 1991 hat seine Frau, die Belgierin Carol Duval das Haus mit unermüdlicher Energie in die Zukunft geführt - ganz so, wie es schon so einige andere Veuves, die Witwen der Champagne, getan haben. Unterstützt wird sie dabei bis heute von einer der wenigen weiblichen Kellermeisterinnen der Champagne, Sandrine Logette-Jardin. Heute arbeitet sie mit ihren drei Söhnen Julien, Charles und Louis zusammen. Duval-Leroy bewirtschaftet rund 200 Hektar Weinberge, und das in allen Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs. Die Weinberge werden nach und nach auf biologischen Anbau umgestellt und entsprechend zertifiziert. Neben klassischen Cuvéss erzeugt Carol Duval solch Besonderheiten wie einen reinsortigen Champagner aus der raren Rebsorte Petit Meslier und Parzellen-Champagner aus Cumières, Bouzy und dem Clos des Bouveries. Die weiße und roséfarbene Prestige-Cuvée heißt Femme de Champagne und ist all den starken Frauen der Champagne gewidmet, die dieses Gebiet so nachhaltig geprägt haben.

Vinifikation

Der Chardonnay für diesen Blanc de Blancs stammt aus Grand-Cru-Lagen an der Côte des Blancs. Nach dem Pressen der Cuvée wurde der Most vergoren und anschließend im Edelstahl und zu rund 10 % im Akazienholz ausgebaut. Der Grundwein durchläuft eine malolaktische Gärung. Die Dosage des Champagners liegt bei rund 4 Gramm.