



DIE KREATION
DES IDEALEN JAHRGANGS





Weit über seltene Jahrgänge hinaus

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS

Während der Jahrgang in der Champagne generell als Synonym für die Exzellenz der Prestige-Cuvées gilt, ist im Gegensatz dazu bei Laurent-Perrier unsere Überzeugung, dass die Kunst der Assemblage es uns ermöglichen kann, das zu schaffen, was die Natur uns niemals geben wird: das perfekte Jahr.

Als Bernard de Nonancourt 1948 die Leitung des Familienunternehmens übernahm, hatte er den Ehrgeiz, Laurent-Perrier durch eine einzigartige «Grande Cuvée» auf das höchste Niveau zu bringen. Durch die Beobachtung der Natur erkannte er, dass kein noch so außergewöhnlicher Jahrgang ausreichen würde, um die Perfektion zu erreichen, die ihm vorschwebte. In der Champagne zeigen die Jahrgänge große Unterschiede sowohl in den Eigenschaften als auch im Stil. Mithilfe der «Kunst der Assemblage» erkannte Bernard de Nonancourt, dass er diese Attribute aufgrund ihrer Komplementarität zusammenbringen konnte, um die Vollkommenheit zu schaffen, von der er träumte. Eine Perfektion, die ihm die Natur allein und der Jahrgang nicht bieten konnte. Grand Siècle entstand aus dieser einzigartigen Idee im Jahr 1959: das perfekte Jahr nachzubilden.

Der Ausdruck des perfekten Jahres ist der eines großen Champagners, der eine tiefe aromatische Intensität und Komplexität entwickelt hat, während es ihm gelingt, seine Frische und Säure über die Zeit hinweg zu bewahren, was ihm eine große Lagerfähigkeit verleiht.

Um diesen Ausdruck zu erreichen, beruht die Assemblage von Grand Siècle auf mittlerweile unveränderlichen Prinzipien:

- Drei außergewöhnliche Jahrgänge werden aufgrund ihrer Komplementarität aus den seltenen Jahrgängen von Laurent-Perrier ausgewählt.
- Eine Mehrheit an Chardonnay, ergänzt durch Pinot Noir aus maximal 11 Grands Crus, die aus den 319 Crus der Champagne selektioniert wurden.
- Eine verlängerte Reifezeit in den Kellern von 10 Jahren auf der Hefe für das gewöhnliche Flaschenformat (0,75 l.) und einige zusätzliche Jahre für das Magnumformat (1,5 l.).

Grand Siècle

ITERATION N°26

ASSEMBLAGE DER WEINJAHRE

2012 - 65 %

Die Winter- und Frühjahrsfröste wirkten sich auf die Erträge aus, die eher mäßig ausfielen. Der trockene, sonnige Sommer brachte Weine von großer Finesse mit eleganten und ausgewogenen Chardonnays und Pinots Noirs mit Aromen von roten Früchten.

2008 - 25 %

Der kühle, sonnige Sommer brachte komplexe, gut strukturierte Weine für einen hervorragenden Jahrgang mit erstklassigen Chardonnays und Pinots Noirs, welche eine außergewöhnliche aromatische Fülle präsentieren, hervor.

2007 - 10 %

Ein warmer Frühling, dessen Auswirkungen durch einen durchwachsenen Sommer abgemildert wurden, brachte geradlinige Weine mit einer wunderbaren, anhaltenden Frische hervor. Die Chardonnays zeigen komplexe Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten. Die Pinots Noirs weisen Noten von gelben Früchten auf.

REBSORTEN

Chardonnay 58% - Pinot Noir 42%.

CRUS

Eine Assemblage einer Auswahl aus 8 der 17 Chardonnay und Pinot Noir Grands Crus Lagen.

CHARDONNAY

Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize.

PINOT NOIR

Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy.

REIFEZEIT

10 Jahre auf der Hefe.

FORMAT

0,75l Flasche.