

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Labruyère

Das Dorf **Verzenay** in den Montagne de Reims wurde 1873 in einer inoffiziellen Rangliste als einer der **Top 3 Crus** der Champagne eingestuft. Bis heute hält es den Grand Cru-Status. Auch aus diesem Grund wählte die **Familie Labruyère**, ebenfalls im Besitz der weltberühmten Domaine **Jacques Prieur** im Burgund, diesen Ort, um ein Champagnergut zu gründen. Als "Récoltant-Manipulant" haben sie sich für eine **nachhaltige und terroirgeprägte Bewirtschaftung** ihrer Flächen entschieden, ein wichtiger Grundpfeiler in den Werten der Familie. So ist die Domaine seit **2023 bio-zertifiziert**.

Für die Identität der Terroirs wird jede Parzelle **einzel gekeltert und vinifiziert**. Der Ausbau findet in Edelstahl tanks, Demi-Muids-Fässern (600l), oder in burgundischen Holzfässern (228l, auch von Jacques Prieur) statt. Alle Weine durchlaufen die **malolaktische Gärung**. Sie reifen **mindestens 3 - 5 Jahre** auf der Hefe, werden **niedrig dosiert** und man verwendet höchste Sorgfalt bei der Auswahl der Reserveweine. Bei den **Jahrgangschampagnern** lässt man ihnen sogar bis zu 10 Jahren Zeit, um auf der Flasche zu reifen. Nach dem Degorgement ruhen die Weine vor Verkauf nochmals 8 Monate im Keller.

Frische und Struktur der Weine von Labruyère werden durch die **lange Hefelagerzeit** wunderbar ausgeglichen, sodass geradlinige, **vielschichtige und mineralische**, aber niemals karge Champagner entstehen.



Champagner:

Prologue Extra Brut

69% Pinot Noir

31% Chardonnay

Dosage: 0,8-2g/l

ca. 30% Reserveweine

Ausbau: ca. 30% Holzfass der

Domaine Jacques Prieur

Flaschenreife: mind. 3 Jahre

Page Blanche Blanc de Blancs Brut Nature

100% Chardonnay

aus Verzenay (Grand Cru)

Dosage: 0g/l

Ausbau: z. T. Holzfass

Flaschenreife: mind. 4 Jahre

Paradoxe Blanc de Noirs Brut Natur

100% Pinot Noir

aus Verzenay (Grand Cru)

Dosage: 0g/l

Ausbau: z.T. im Holzfass

Flaschenreife: mind. 5 Jahre

Anthologie Rosé Extra Brut

90% Pinot Noir

6% als Rotwein aus Bouzy

10% Chardonnay

Dosage: 1,6g/l

Ausbau: z.T. im Holzfass

Flaschenreife: mind. 4 Jahre

Apogée Brut Nature

75% Pinot Noir

25% Chardonnay

aus Verzenay (Grand Cru)

Dosage: 0g/l

Ausbau: z.T. im Holzfass

Flaschenreife: mind. 6 Jahre

Édition Millésime

67% Pinot Noir

33% Chardonnay

aus Verzenay (Grand Cru)

Dosage: 0g/l

Ausbau: z.T. im Holzfass

Flaschenreife: mind. 9 Jahre

Fakten:

R.M., Verzenay,

Montagne de Reims, 7ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!