

Fein & Elegant



Laborde

Delphine Laborde repräsentiert die **13. Generation** einer Winzerfamilie in **Nogent-l'Abbesse** am Mont de Berru, einem kleinen, geschichtsträchtigen Terroir nordöstlich von Reims. Nach mehr als **zwölf Jahren Berufserfahrung** bei Bollinger, Veuve Clicquot und dem Comité Champagne gründete sie gemeinsam mit ihrem Mann Pierre-Emmanuel **2018 das eigene Champagnerhaus**. Ihr Ziel: Das außergewöhnliche Chardonnay-Terroir ihrer Heimat mit größtmöglicher Präzision und Authentizität zum Ausdruck zu bringen.

Auf den **5 Hektar** Rebfläche dominiert **Chardonnay** mit 95 Prozent eindeutig das Bild. **Viele der Reben sind 35 - 50 Jahre alt**. Ein Teil der Weinberge stammt zudem noch aus alter **Massenselektion**: ein wertvolles Erbe, das die genetische Vielfalt erhält und den Weinen einen ganz eigenen Charakter verleiht. **Nachhaltige Bewirtschaftung** versteht die Familie Laborde als Selbstverständlichkeit: Herbizide, chemische Dünger und Insektizide kommen nicht zum Einsatz.

Im Keller verfolgt Laborde einen ebenso **puristischen Ansatz**. Die Grundweine werden überwiegend in kleinen **Edelstahltanks** vinifiziert, um Frische und Eleganz zu bewahren, während ausgewählte Cuvées teilweise im **Holzfass** reifen. Jede Parzelle wird separat ausgebaut, um ihre jeweilige Herkunft möglichst unverfälscht zum Ausdruck zu bringen. So entstehen feingliedrige, mineralische Champagner mit **großer Präzision, feiner Textur und großzügiger Trinkigkeit**.



Champagner:

Perpétuelle

100% Chardonnay

Dosage: 5g/l

Ausbau: Edelstahl

40% Reserveweine

Flaschenreife: 3 Jahre



Brut Nature

100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: Edelstahl

Flaschenreife: 3-4 Jahre



Tandem

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Dosage: 6g/l

Ausbau: Edelstahl

45% Reserveweine

Flaschenreife: 3 Jahre



Rosé

45% Chardonnay

55% Pinot Noir (davon 12% als Rotwein ausgebaut)

Dosage: 6g/l

Ausbau: Edelstahl

Flaschenreife: 3 Jahre



Terre d'Abbaye

100% Chardonnay

Dosage: 4g/l

Ausbau: 10 Monate im Holz

Flaschenreife: 2 Jahre

Aus einem Jahrgang



Fakten:

R.M., Nogent l'Abbesse, Montagne de Nogent, 5ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!