



Leclaire-Thiefaine

Leclaire-Thiefaine ist das **Musterbeispiel** eines **Familienweinguts**: Reynald Leclaire heiratete 1991 Virginie Thiefaine, woraus das Weingut Leclaire-Thiefaine entstand, ein **4ha großer Betrieb** mit Weinbergen in den berühmten Grand Cru Gemeinden **Avize und Cramant** an der Côte de Blancs. Heute, nach Ausbildungsstationen in der ganzen Welt, führt Sohn **Constantin** mit Unterstützung seiner Geschwister das Weingut, auf dem zu 100% **Chardonnay** verarbeitet werden. Dabei geht es ihm vor allem darum, die Typizität und das Potential der Rebsorte optimal herauszuarbeiten und aus ihr **gebietsbezogene und unverwechselbare Champagner** zu bereiten.

Lange Zeit verkaufte die Familie ihre Trauben. Für den Schritt der Champagnerbereitung ließ sie sich daher von **Eric de Sousa** beraten, dessen biodynamisch arbeitender Betrieb schon längst zu den Top-Produzenten der Champagne zählt. Aus der daraus resultierenden **Kombination** aus **Erfahrung** und gewachsenem Wissen auf der einen, sowie **Innovation** und neuen Ideen auf der anderen Seite, entstehen spannende, höchst **eigenständige Kreationen**. Schon dem Einstiegschampagner wird eine mindestens zweijährige Reife auf der Hefe zugestanden.

Finesse, Trinkzug und erfrischend-kalkige, animierende **Saftigkeit** zieht sich durch die allesamt sehr niedrig dosierten Gewächse der Familie, die aber gleichzeitig auch von **feinem Schmelz** geprägt sind.



Champagner:

00 Terre Blanche

100% Chardonnay
10% Reserveweine
Dosage: 4g/l
Flaschenreife: 2 Jahre
Ausbau: Edeltahl

01 Le Grand Cru d'Avize Millésime | "Liège"

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Flaschenreife: 3 Jahre
Ausbau: 76% Edeltahl, 24% Holzfass
"Liège": unter Kork gereift

02 Le Rosé

95% Chardonnay
5% Pinot Noir aus Bouzy
Dosage: 4g/l
Flaschenreife: 2 Jahre
Ausbau: Edeltahl

03 Le Grand Cru de Cramant Mill. | "Liège"

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Flaschenreife: 3 Jahre
Ausbau: 100% Holzfass
Alte Reben
"Liège": unter Kork gereift

05 Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 3-4g/l
Ausbau: Holzfass
Flaschenreife: 6 Jahre
Grand Cru Lagen in Avize

06 Zero Dosage

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau: Holzfass
Flaschenreife: 5 Jahre

Fakten:

R.M., Avize, Côte des Blancs, 4ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!