



## 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 | "Liège"

100% Chardonnay

10% Reserveweine

**Dosage:** 4g/l

**Flaschenreife:** 2 Jahre

**Ausbau:** Edelstahl

"Liège": unter Kork gereift



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

100% Chardonnay

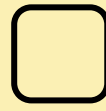
**Dosage:** 3g/l

**Flaschenreife:** 3 Jahre

**Ausbau:** 76% Edelstahl, 24%

Holzfass

"Liège": unter Kork gereift



### 02 Le Rosé

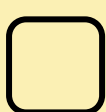
95% Chardonnay

5% Pinot Noir aus Bouzy

**Dosage:** 4g/l

**Flaschenreife:** 2 Jahre

**Ausbau:** Edelstahl



### 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

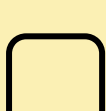
100% Chardonnay

**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!