

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:

Rilly la Montagne Premier Cru
100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau: 85% Holzfass
Flaschenreife: ca. 2,5 Jahre
Alte Reben

Ludes Premier Cru
67% Pinot Noir
33% Meunier
Dosage: 0g/l
Ausbau: Holzfass
Flaschenreife: ca. 2,5 Jahre
Alte Reben

Prologue Extra Brut
69% Pinot Noir
31% Chardonnay
Dosage: 0 - 3g/l
ca. 30% Reserveweine
Ausbau: ca. 30% Holzfass der
Domaine Jacques Prieur
Flaschenreife: mind. 3 Jahre

Page Blanche Blanc de Blancs Millésime
100% Chardonnay
aus Verzenay (Grand Cru)
Dosage: 0g/l
Ausbau: z. T. Holzfass
Flaschenreife: mind. 4 Jahre

Paradoxe Blanc de Noirs Millésime
100% Pinot Noir
aus Verzenay (Grand Cru)
Dosage: 0 - 3g/l
Ausbau: z.T. im Holzfass
Flaschenreife: mind. 5 Jahre

Anthologie Rosé Extra Brut
ca. 90% Pinot Noir
6% als Rotwein aus Bouzy
ca. 10% Chardonnay
Dosage: 0 - 3g/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!