



LACULLE FRÈRES

Laculle Frères haben eine klare und auf den ersten Blick simpel klingende Vision: das **Potenzial der Lagen voll zum Ausdruck** bringen und deren Geheimnisse mit jedem Schritt einfangen, vom Weinberg bis zum Keller. Aus einer Familie stammend welche **seit 1789** tief in der Weinbautradition der Champagne verwurzelt ist, entschieden sich die Brüder **Edouard und Victor 2018** ihre Trauben selbst zu vinifizieren und eigene Weine abzufüllen. Ersterer kümmert sich als Absolvent der Weinbauschule in Beaune und diplomierter Landwirt und Önologe mit seinem um **Nachhaltigkeit** bestrebtten Ansatz um die Weingärten. Victor ist mehr im Weinkeller zu finden - durch seine **Erfahrungs-Reisen um die ganze Welt** und in andere französische Weinbaugebiete verbindet er **Tradition und internationales Wissen** in seinen Champagnern.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Die **Konzentration auf das Wesentliche** spiegelt sich auch im erfreulich übersichtlichen Portfolio der beiden wieder: **lediglich drei Champagner** werden im Moment auf die Flasche gebracht.

Alle Champagner von Laculle Frères reifen in **mit Agraffe gesicherten, verkorkten Flaschen** (statt unter den heute üblichen Kronkorken) - eine sehr alte, arbeitsintensive und aufwendige Methode! Die dadurch von statten gehende **Mikro-Oxidation trägt zur Komplexität** der Champagner bei. Jeder besteht aus nur einer Rebsorte (auch ein selten zu findender, 100%iger Pinot Blanc ist darunter), alle werden im Holz ausgebaut und mindestens für 24 Monate auf die Hefe gelegt.

So sind sie Sinnbild für die Suche der Brüder nach dem optimalen **Ausdruck des Terroir** und ihrem Streben nach **bestmöglicher Interpretation von Boden und Herkunft**.

Facts: R.M., Chervey, Côte des Bar, 14 ha



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Bourdon Chardonnay

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Parzelle "Bourdon" mit
Lehm-Kalkstein Boden
Trauben aus einem
Jahrgang
Gärung im großen Holz
Flaschengärung unter
Agraffe

Bicheret Pinot Noir

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Parzelle "Bicheret" mit
Lehm-Kalkstein Boden
Trauben aus nur einem
Jahrgang
Gärung im großen Holz
Flaschengärung unter
Agraffe

Val Moignot Pinot Blanc

100% Pinot Blanc
Dosage: Extra Brut
Parzelle "Val Moignot" in
Meurville mit Lehm-
Kalkstein Boden
Trauben aus nur einem
Jahrgang
Gärung im großen Holz
Flaschengärung unter
Agraffe