



## GEORGES LAVAL

Jacques Cousteaus Bericht über Pestizide, welche er (tausende Kilometer von jeglicher Nutzpflanze entfernt) im Eis der Arktis gefunden hatte, überzeugte **bereits Anfang der 70er Jahre** den Winzer Georges Laval davon, auf diese in Zukunft komplett zu verzichten und auf **biologische Wirtschaftsweise** umzustellen. Zu dieser Zeit eine visionäre Pionierleistung! Auch nach der Übernahme des Betriebes **1996 durch Sohn Vincent** hat sich daran nichts geändert. Mehr noch: um einen eventuellen Eintrag synthetischer Mittel aus den Nachbarlagen zu verhindern, pflegt er diese lieber gleich mit. Einige seiner Weingärten werden sogar **bodenschonend mit dem Pferd** bearbeitet. Handwerkliches Tun, **Achtung der Natur** und das bestmögliche Herausarbeiten der **Lagentypizität** durch





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Vermeidung menschlicher Manipulation stehen im Fokus Vincents Philosophie.

Die aus den drei angebauten Rebsorten entstehenden Weine werden mit den eigenen Hefen **spontan im Holzfass** vergoren und weder geklärt, noch geschönt oder gefiltert. Auf diese Weise werden möglichst **viele Aromastoffe** erhalten und ergeben so die für ihre hohe **Komplexität** bekannten Laval-Champagner. Bis auf den Demi Sec werden sie **fast ausschließlich ohne Dosage** degorgiert und sind ein Musterbeispiel für **Klarheit und lagenbezogene Präzision**. Anfangs straff und gelegentlich etwas unnahbar, entfalten sie mit Luft und Raum ihre deutliche, aber auch **subtil geradlinige Kraft**. Diese Metamorphose braucht etwas Zeit, **ein großes Glas** und die Bereitschaft Größe nicht nach aromatischer Lautstärke und Brioche-Extremen zu bemessen.

**FACTS: R.M., Cumières, Vallée de la Marne, 2,5 ha**



**CHARAKTER**

**EXPERIMENTELL & HERAUSVORDERND**



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

## **Cumières Premier Cru**

Chardonnay, Pinot  
Noir und Pinot  
Meunier Dosage: 0g/l  
8 Monate Ausbau im  
Eichenfass  
18 Monate  
Flaschenreife

## **Les Chênes Cumières 1er Cru Brut Nature**

100% Chardonnay  
Dosage: 0g/l  
Ausbau für 8 Monate  
im Holz  
3 – 4 Jahre  
Flaschenreife

## **Les Hautes Chèvres Brut Nature**

100% Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
Lage oberhalb von  
Cumières, alte Reben,  
Ton-Kalk-Böden, nur  
ca. 1500 Fl.,



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**Les Hautes  
Chèvres Brut  
Nature**

100% Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
Lage oberhalb von  
Cumières, alte Reben,  
Ton-Kalk-Böden, nur  
ca. 1500 Fl.,

**Les Longues  
Violes**

Pinot Noir  
Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
kleine Einzelparzelle  
Alte Reben welche nie  
synthetisch bearbeitet  
wurden  
50 Mon. Flaschenreife