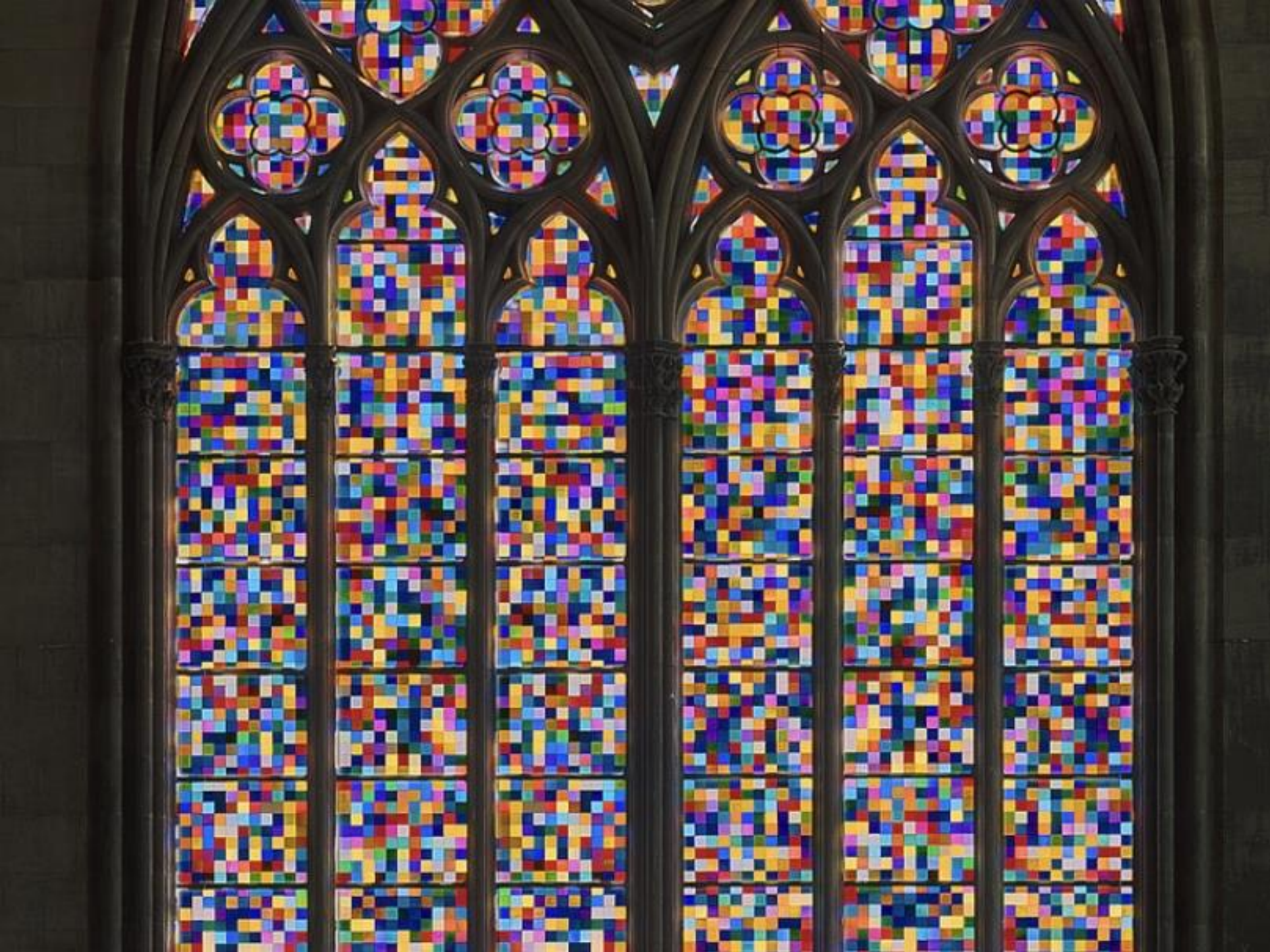




**Die Kunst der Assemblage  
Champagne Laurent-Perrier**



**Bernard de Nonancourt definierte es so:**

**«Das Beste vom Besten für das Beste».**

**Jede Cuvée ist Perfektion pur und Ausdruck einer  
einzigartigen Weinregion, der Champagne.**

**Das außergewöhnliche Talent des Kellermeisters  
Michel Fauconnet, macht die Cuvées  
von Laurent-Perrier zum Gesamtkunstwerk.**

**Eleganz  
Präzision  
Frische**

**übertreffen die einzelnen  
Bestandteile qualitativ**





Abhängig vom **Ernteverlauf** und den **Terroirs** wird jeder Jahrgang bei Laurent-Perrier auf ein Neues, voller Spannung erwartet.

### **Assemblage aus unterschiedlichen Crus / Lagen**

Durch die facettenreiche Persönlichkeit des Champagne-Terroirs werden unendliche Variationen geschaffen. Diese subtilen Faktoren verleihen den Champagne-Weinen ihre Einzigartigkeit und Ausdruckstärke.

Von einem Jahr zum nächsten können die klimatischen Bedingungen des Champagne-Terroirs stark variieren.

Mal werden die Jahrgänge von einer **Rebsorte** geprägt, oder besonderer Komplexität, das andere Mal von Frische und Beschwingtheit.



# Fakten der Champagne

34.300 Hektar | AOC seit 1927 |

## Regionen:

Montagne de Reims | Vallée de la Marne | Côte des Blancs | Côte des Bar

390 Crus | 280.000 Parzellen mit einer durchschnittlichen Fläche von 12 AR

## 17 „Grand Cru“

Ambonnay 384 Hektar (312 ha Pinot Noir | 72 ha Chardonnay)

Avize 269,5 Hektar (269,5 ha Chardonnay)

Ay 356 Hektar (315 ha Pinot Noir | 10 ha Pinot Meunier | 31 ha Chardonnay)

Beaumont-sur-Vesle 27,4 Hektar (22,9 ha Pinot Noir | 0,3 ha Pinot Meunier | 4,2 ha Chardonnay)

Bouzy 375 Hektar (327,9 ha Pinot Noir | 0,3 ha Pinot Meunier | 46,8 ha Chardonnay)

Chouilly 525,5 Hektar (519 ha Chardonnay | 5 ha Pinot Noir | 1,5 ha Pinot Meunier)

Cramant 345,4 Hektar (345 ha Chardonnay | 0,4 ha Pinot Meunier)

Louvois 41 Hektar (33,1 ha Pinot Noir | 0,1 ha Pinot Meunier | 7,8 ha Chardonnay)

Mailly-Champagne 287,5 Hektar (252,9 ha Pinot Noir | 7,4 ha Pinot Meunier | 27,2 ha Chardonnay)

Le Mesnil-sur-Oger 435,3 Hektar (433,8 ha Chardonnay | 1,5 ha Pinot Noir)

Oger 403,6 Hektar (401,8 ha Chardonnay | 1,6 ha Pinot Noir)

Oiry 88,2 Hektar (87,7 ha Chardonnay | 0,5 ha Pinot Meunier)

Puisieulx 18,8 Hektar (9,9 ha Pinot Noir | 2,7 ha Pinot Meunier | 6,2 ha Chardonnay)

Sillery 92,9 Hektar (30,4 ha Pinot Noir | 8,5 ha Pinot Meunier | 54 ha Chardonnay)

Tours-sur-Marne 52,6 Hektar (36,6 ha Pinot Noir | 16 ha Chardonnay)

Verzenay 420,5 Hektar (362,2 ha Pinot Noir | 2,5 ha Pinot Meunier | 55,6 ha Chardonnay)

Verzy 404,2 Hektar (309,6 ha Pinot Noir | 3,2 ha Pinot Meunier | 91,4 ha Chardonnay)

## 42 „Premier Cru“







Es werden ausschließlich **Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay** für die strahlenden Cuvées verwendet.

Die Wertschätzung des Chardonnays ist bei Laurent-Perrier in fast allen Cuvées zu schmecken. Chardonnay ist die Rebsorte der Finesse. Noch jung bringt die Sorte Florales, Mineralität und vor allem Aromen von Zitrusfrüchten mit. Durch die langsame Entwicklung ist sie für die Reifung der Weine ideal.

Pinot Noir verleiht dem Wein Aromen von roten Früchten. Bei der Assemblage bringt sie Körper und Stärke.

Meunier ist geschmeidig und fruchtig mit intensivem Bukett. Er entwickelt sich schneller und rundet den Wein ab und wird bei Laurent-Perrier nur für die La Cuvée verwendet.

**Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc und Pinot Gris** (allesamt weiße Trauben) sind ebenfalls zugelassen und machen weniger als 0,3 % der Rebfläche aus. Bei Laurent-Perrier finden sie keine Verwendung. ACHTUNG PIWI NEU: Voltis



# Vin Clair Verkostung bei Laurent-Perrier



Eine weitere Dimension der Assemblage bietet der Einsatz von **Reserveweinen** oder gar der Mariage von drei sich perfekt ergänzenden Jahrgängen, die dann das große Ganze in Perfektion ergeben.

Trotz der zahlreichen Möglichkeiten richtet sich die Assemblage meist nach den drei schon erwähnten Parametern: **Terroir, Rebsorten, Jahrgänge.**

Es kann aber auch mit nur einer Dimension gearbeitet werden. Man kann sich ohne Verwendung von **Reserveweinen auf einen bestimmten Jahrgang** konzentrieren, wenn er besonders gut ist.

Man kann eine **einzig Rebsorte** wählen und einen Champagne Blanc de Blancs oder Blanc de Noirs mit seinem jeweils typischen Geschmack kreieren.

Oder man betont die speziellen **Eigenschaften eines einzigen Crus**, das bedeutet Wein aus einem bestimmten Terroir, Lage, Gemeinde oder sogar nur einer Parzelle oder einem Clos.





# Michel Fauconnet

- Das **sensorische Gedächtnis** im Hause Laurent-Perrier ist Michel Fauconnet.
- Ein kleines Team von Familienmitgliedern und Profis ist an seiner Seite.
- Die vierte Dimension erfährt man, wenn man bei einer Verkostung der **Vins Clairs** bei Laurent-Perrier schnuppern darf. Denn dann zeigt sich erst das Handwerk, die Kunst und das menschliche Wissen und Talent. Die Weine sind ein Gesamtkunstwerk, das die einzelnen Bestandteile qualitativ übertrifft.
- **Diese Ausgewogenheit kann die Natur nicht hervorbringen und sie wäre ohne menschliches Wirken nicht möglich.**
- Die eigentliche Assemblage kann ein paar Wochen dauern, denn sie ist Ausdruck der Beziehung zwischen der Schaffenskraft des Menschen und den Gegebenheiten der Natur.





## **Wechsel der Blickwinkel**

Portblender Thomas Rogerson  
20 Jahre Ramos Pinot Tawny

## **Very old Tawny Port**

### **Douro Boys**

Dirk van der Niepoort &  
Christian Van Zellers &  
Quinta do Vallado &  
Quinta do Valle Meão &  
Quinta do Crasto

150 Liter von jedem Mitglied.  
3 Liter aus 1816 und 1860  
und das jüngste 30 Jahre alt ...

100 % Pure Energie im Glas



# die Vision & der Stil

Bei Laurent-Perrier ist die Vision, die durch Bernard de Nonancourt definiert wurde, klar definiert:

**Frische**  
**Komplexität**  
**Eleganz**

Man verzichtet bewusst auf den Einsatz von Holzfässern, um die **Präzision** der Weine noch klarer herauszustellen.

Das bis über 10 Jahre lange **Hefelager** bringt eine **aromatische Tiefe**

und perfektioniert die in der Assemblage angelegte Balance.

Die Grand Siècle Itérations 23 und 25, sind rare beste Beispiele der Kunst der Assemblage.







CHAMPAGNE

Grand Siècle

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812

GRANDE CUVÉE

**Grand Siècle 1. Itération 1959**

**Premiere Leica M 1954**

**Leicas komplexe Linsen beinhalten 179  
von Hand zusammengefügte Teile.**

**Aus 700 Fässern wird das perfekte Cuvée kreiiert,  
um das perfekte Jahr darzustellen.**

**Pure Energie im Glas.**

**Pure Energie im Bild.**

## «Grand Siècle» Itération 25 0,75l

Aus 9 der 17 Grand Cru Lagen werden in Hunderten kleinen Partien separat ausgebaut und dann aus drei komplementären Jahrgängen zum perfekten Grundwein für das lange Hefelager assembliert.

### Die Rebsorten und Grand Cru Orte

**60% aus Chardonnay** aus den Grand Cru Lagen: Avize, Les Mesnil-sur-Oger, Cramant und Oger.

**40% aus Pinot Noir** aus den Grand Cru Lagen: Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzy und Tours-sur-Marne.

### Die Komposition der Jahrgänge

**65% aus 2008 . Das Jahr der Struktur.**

Ein außergewöhnliches Jahr mit Tiefe, Langlebigkeit und großem aromatischem Reichtum.

**25% aus 2007 . Das Jahr für Frische.**

Ein Jahr, das die Frische des Chardonnays mit seinen komplexen Aromen von hellen Steinobstfrüchten und Zitrusaromen unterstreicht. Die Pinots aus 2007 sind gelbfruchtig elegant.

10% aus 2006 . **Das Jahr der Finesse.** Die Chardonnays bezaubern mit komplexer Frucht und Reichtum. Der Pinot Noir steuert eine faszinierende Tiefe und vielschichtige Aromen von roten Früchten.

### Reifung und Dosage

Die Reifung auf der Hefe im tiefen kühlen Keller bei Champagne Laurent-Perrier dauerte 12 Jahre und die Dosage beträgt nur 7g je Liter.

# Grand Siècle Itérations

17 Assemblage der Jahrgänge 1990 + 1993 + 1995

18 Assemblage der Jahrgänge 1990 + 1993 + 1995

19 Assemblage der Jahrgänge 1995 + 1996 + 1997

20 Assemblage der Jahrgänge 1996 + 1997 + 1999

21 Assemblage der Jahrgänge 1997 + 1999 + 2002

22 Assemblage der Jahrgänge 1999 + 2002 + 2004

## **Aktuell verfügbar**

23 Assemblage der Jahrgänge 2002 + 2004 + 2006 ( nur in Magnum)

24 Assemblage der Jahrgänge 2004 + 2006 + 2007

25 Assemblage der Jahrgänge 2006 + 2007 + 2008

26 Assemblage der Jahrgänge 2007 + 2008 + 2012

## «Grand Siècle» Itération 23 Magnum

Aus 11 der 17 Grand Cru Lagen werden in Hunderten kleinen Partien separat ausgebaut und dann aus drei komplementären Jahrgängen zum perfekten Grundwein für das lange Hefelager assembliert.

### Die Rebsorten und Grand Cru Orte

**58% aus Chardonnay** aus den Grand Cru Lagen: Les Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize, Chouilly und Oger.

**42% aus Pinot Noir** aus den Grand Cru Lagen: Bouzy, Ambonnay, Mailly, Verzy, Verzenay und Tours-sur-Marne.

### Die Komposition der Jahrgänge

**65% aus 2006 . Das Jahr der Finesse.** Die Chardonnays bezaubern mit komplexer Frucht und Reichtum. Der Pinot Noir steuert eine faszinierende Tiefe und vielschichtige Aromen von roten Früchten.

**20% aus 2004 . Das Jahr für Frische.**

Ein Jahr, das die Frische des Chardonnays und die elegante Struktur des Pinot Noirs perfekt verkörpert.

**15% aus 2002 . Das Jahr für Struktur.**

Das Jahr, das viel Struktur und Kraft in die Assemblage bringt.

### Reifung und Dosage

Die Reifung auf der Hefe im tiefen kühlen Keller bei Champagne Laurent-Perrier dauerte 14 Jahre und die Dosage beträgt nur 7g je Liter.





Grand Siècle  
par  
Laurent-Perrier

100 / 100

JAMES SUCKLING.COM

Grand Siècle par Laurent-Perrier Itération N°26  
erhält die höchste Bewertung mit 100 von 100 Punkten  
von James Suckling.

„Das ist wirklich etwas Besonderes. Elektrisch am Gaumen. Die Aromen sind so komplex mit frischem und getrockneten Ingwerstückchen, ein Hauch von Kuchenkruste, Tarte Tatin und filigranen Muskatnussaromen, ergänzt von etwas gesalzener Karamell, sowie getoastetem Brot. Immer subtil. Am Gaumen ist er vollmundig bis mittelkräftig, aber mit einer Frische und Ausgewogenheit, die einen in den Bann zieht. Würzig und lebendig. Er ist voller Energie. Spektakulär. Faszinierend. Symphonische Komposition aus 2012, 2008 und 2007. 65% des 2012er, 25% des 2008er und 10% des 2007er. Aus acht Grand Cru Lagen. Chardonnay 58% und 42% Pinot Noir. Degorgiert im Februar 2023. 10 Jahre auf der Hefe. 7g/L Dosage. Zum Trinken oder Lagern geeignet.“

James Suckling, 31.07.2023

„Grand Siècle par Laurent-Perrier Itération N°26 NV ist **einer von nur zwei Weinen**, denen wir dieses Jahr **perfekte Bewertungen** gegeben haben. Wie frühere Ausgaben von Grand Siècle umfasst No.26 drei herausragende Jahrgänge: den Großteil aus dem Jahr 2012, ein Viertel aus dem Jahr 2008 und 10 Prozent aus dem Jahr 2007. Ziel ist es, den „**perfekten Jahrgang zu kreieren**“ – und das ist ihnen gelungen. Es handelt sich um eine Mischung aus Chardonnay und Pinot Noir aus acht Grand Crus der Region. Am Gaumen ist er elektrisierend und zugleich subtil, mit herzhafter Frische und monumentaler Energie.“

James Suckling, 31.07.2023





*Weit über seltene Jahrgänge hinaus*

## DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS

Ein Jahrgang in der Champagne steht im Allgemeinen für hervorragende Qualität und ist die Basis vieler Prestige-Cuvées. Bei Laurent-Perrier dagegen sind wir davon überzeugt, dass man durch die Assemblage etwas schaffen kann, was uns die Natur nie geben wird: nämlich das perfekte Weinjahr.

Das perfekte Weinjahr verkörpert bei Laurent-Perrier einen großen Champagner, der eine tiefgehende Intensität und aromatische Komplexität entwickelt und doch seine Frische und Säure über die Zeit erhält. Aus dieser Idee entstand 1959 die Prestige-Cuvée Grand Siècle. Zur Erschaffung dieses besonderen Weines, stützt sich Laurent-Perrier auf die Eigenschaften der großen Weinjahre der Champagne: Frische, Struktur und Finesse.

## DIE ASSEMBLAGE VON GRAND SIÈCLE BAUT AUF 3 UNVERÄNDERLICHEN GRUNDPRINZIPIEN

•

Auswahl von 3 herausragenden Weinjahren, deren önologische Profile sich gegenseitig ergänzen.

•

Eine Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir ausgewählt aus bis zu 11 der 17 Grands Crus Lagen, wobei die Rebsorte Chardonnay überwiegt.

•

Eine Reifezeit von mehr als 10 Jahren im Keller.

[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

# Grand Siècle

## ITÉRATION N°26

### WEINBERETITUNG, ASSEMBLAGE UND REIFEZEIT

#### Assemblage der Jahrgänge 2012 (65%), 2008 (25%), 2007 (10%)

- 2012: Die Winter- und Frühjahrsfröste haben sich auf die Erträge ausgewirkt, die eher moderat waren. Der trockene und sonnige Sommer brachte Weine von großer Finesse mit eleganten und ausgewogenen Chardonnays und Pinot Noirs mit Aromen von roten Früchten hervor.
- 2008: Der kühle, sonnige Sommer brachte komplexe, gut strukturierte Weine für einen hervorragenden Jahrgang mit hochwertigen Chardonnays und Pinot Noirs hervor, welche einen außergewöhnlichen Aromareichtum aufweisen.
- 2007: Ein warmer Frühling, dessen Auswirkungen durch einen gemischten Sommer gemildert wurden, brachte geradlinige Weine mit einer schönen Frische hervor, die sich im Laufe der Zeit halten wird. Die Chardonnays sind geprägt von komplexen Aromen von weißen Früchten und Zitrusfrüchten und die Pinot Noirs von Aromen gelber Früchte.

#### 8 Grands Crus.

- 58% Chardonnay aus: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize.
- 42% Pinot Noir aus: Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy.

#### Reifezeit: mindestens 10 Jahre für die gewöhnliche 0,75 l Flasche

### SENSORISCHE MERKMALE

Weißgoldene Farbe mit zarter und anhaltender Perlage.  
Sehr komplexes Bouquet mit Aromen von Geißblatt, Zitrone, Clementine und frischer Butter, gefolgt von Noten von Haselnüssen und einem Hauch von Honig.  
Der Auftakt im Mund ist sehr elegant und frisch mit Aromen von kandierter Zitrone und frischen Haselnüssen. Am Gaumen ist er seidig und mineralisch mit Noten von Geißblatt, Mandelblättchen und Clementine.  
Serviertemperatur: zwischen 10°C und 12°C.

### EMPFEHLUNG BEI TISCH

Grand Siècle Iteration N°26 passt zu hochwertigen Produkten und raffinierten Gerichten, zu Meeresfrüchten und edlen Fischen, zu weißem Fleisch wie Langoustine-Tartar nach thailändischer Art oder Poulet de Bresse.





# DIE BESTEN CHAMPAGNER BRUT NON VINTAGE

**D**ie Non-Vintage-Champagner, also Champagner ohne Jahrgangsgabe, zeigen die Handschrift des Champagnerproduzenten. Meist sind es die Einstiegschampagner, die zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis angeboten werden. Für die Cavées werden in der Regel mindestens zwei der drei traditionellen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Geschmacklich bieten sie große Vielfalt von fruchtiger bis befeigepprägter Aromatik, die durch die unterschiedlichen Lagerzeiten entstehen können.



98  
1. PLATZ

● **Grand Siècle par Laurent-Perrier**  
Harmon N° 23 ex-Magnan NV  
Champagne Laurent-Perrier  
Tours-sur-Marne, Champagne  
Helles Goldgelb, Säuren ebenso sehr feines  
aromatisches Pluszensus. Zart mit Struktur  
und Nüssen an der Spitze. Keine gelbe Tro-  
penfrucht, ein Hauch von Zitrusfrüchten und  
Düsteren und ein mineralischer Touch, mit  
Luft erhaltene Mandelblätter und florale Nu-  
ancen Strauß, ergraschtes Weizenbrot  
glücklich, leberartige Sektatzen. Ananasfrucht  
im Abgang, besser salziger Touch, nicht  
leicht pfeifend, weichen Apfel im Nachhall,  
nicht gute Länge, starkes weiches Reife-  
potential, ein Nagel über eine sehr an-  
gleichliche Frucht, bestechende Gelb-  
töne und ein hochweiliges aromatisches  
Reife. Drei Jahrgangswine sind einander  
von 2014, 2015 bis 2017 nachfolgend.  
**Katho-Benz Vertriebs GmbH**  
Pösch, A. A.



97  
2. PLATZ

● **Yvon Grand Cuvée 1868bis Cédric**  
NV  
Champagne Krug  
Reims, Champagne  
Helles Goldgelb, säuren betonte Reife  
feines, gut integriertes Pluszensus.  
Perle gelbe Tropenfrucht, Nüssen von  
Pfirsich und gelbes Pluszensus ein Hauch  
von weichen Gläsern und Amandeln in Reife,  
kann man auch mit Linsen, Nüssen von  
Mandel, ein Süßig, Nüssen von Pfirsich,  
reifer gelber Apfel, ein Hauch von Quitten,  
feinereiche Säurestruktur, süßige  
Mineralität, abstrakter Hauch im Abgang,  
sehr Blasenaktivität im Nachhall.  
**Mait Honeyey Österreich GmbH,**  
**Mait Honeyey Deutschland GmbH,**  
00000



95  
3. PLATZ

● **Duval-Leroy-Fleur de**  
Champagne-Grand Cru Brut NV  
Champagne Duval-Leroy  
Verzy, Champagne  
Helles Goldgelb, säuren betonte Reife  
feines, anhaltendes Pluszensus, ein Hauch  
von frischen Pfirsich, reifer weißer Apfel,  
kandierte Mandarinenaromen, floral, an-  
gelegtes, feines mineralisches Reife, Strauß,  
Weizen und auch feine Fruchtstoffe,  
belebender Sekt, feines mineralisches  
salzig im Nachhall, gutes Reifepotential,  
best ist gute Länge  
**Schwaib GmbH, Dörfel SA, Wein & Co**  
SOS, 0000

## LEGENDE

- 95-100 Klassiker
- 90-94 außergewöhnlich
- 85-89 exzellent
- 80-84 sehr gut
- 75-79 empfehlenswert



SPARKLING

46 Gute Perle, die besten Weine und Mineralien im Champagner.

COVER: SPARKLING

18 Ein klassischer Champagner auf dem Markt

16 Schaumwein-Notizen Die Reaktionen präsentieren das Naxos aus der Schaumweinwelt

18 AUS DER RESERVE GELOCKT Reserveweine sind das Rückgrat vieler legendärer Champagner

24 LUXUSCHAMPAGNER Zehntel im Falstaff Punkte – mehr Luxus geht nicht

26 REIFE MEERESFRISCHE Krustentiere mit robustem Fisch, die perfekt mit Schaumweinen harmonisieren

34 FRECKENDES AM GAUMEN Welchen Einfluss das Protein auf die Weinmarke hat

38 BIKT BRITANNIA England's Schaumweinreise im auf dem Vormarsch

24 Die neuen Lebensmittel-Champagner

7 HERAUSGEBER  
7 IMPRESSUM

136 Du bist der Trumpf über Vergangenheit und Zukunft des deutschen Schwemmers.

8 Falstaff





## Top-Cuvées von Laurent-Perrier Prickelnde Klassik in Perfektion

**W**ährend uns immer mehr Champagnerhäuser mit stetig neuen, zuweilen fast schon abenteuerlich innovativen Selektionen überraschen, steht Laurent-Perrier für nichts mehr und nichts weniger als subtile Klassik auf höchstem Niveau. Schon der «einfache» Brut verspricht überdurchschnittlich viel animierende Eleganz für sein Geld, die exklusive und entsprechend teureren Top-Cuvées wie Grand Siècle oder Alexandra Rosé Millésimé stehen für die minuziöse Verfeinerung dieser Stilistik. Geprägt wurde diese von Bernard de Nonancourt, der das Haus von 1948 bis zu seinem Tod im Jahr 2010 führte. Heute leiten seine beiden Töchter Alexandra Pereyre de Nonancourt und Stéphanie Meneux de Nonancourt das unabhängige Familienunternehmen. Eine zentrale Rolle spielen die langjährigen Kellermeister, der gegenwärtig amtierende Michel Faucounet ist erst der dritte in den vergangenen 60 Jahren. Gearbeitet wird nach dem tra-

ditionellen Konzept eines Champagnerhauses. So kauft Laurent-Perrier rund 85 Prozent der Trauben von rund tausend Winzern, die oft schon seit Jahrzehnten mit dem Haus verbunden sind. Die Grundweine werden stets inahltanks vinifiziert und durchlaufen – überraschend angesichts der Frische der Weine – den biologischen Säureabbau. Der Grand Siècle vereint dabei den stets tonangebenden Chardonnay mit dem Pinot Noir. Die Trauben stammen aus bis zu elf der insgesamt 17 Grands-Crus-Lagen und drei verschiedenen, sich in Bezug auf Finesse, Frische und Struktur ergänzenden Jahrgängen. Im Alexandra Rosé Millésimé gibt der Pinot Noir mit einem Anteil von 80 Prozent den Ton an, die 20 Prozent Chardonnay werden während der Mazeration der Pinot-Noir-Trauben zugesetzt. Auch für diesen Wein stammen die Trauben ausschließlich aus Grands-Crus-Lagen. Beide Topselektionen verkörpern perfekt die Philosophie der Cuvée, die darauf vertraut, dass die Komposition stets qualitativ mehr ergibt als die bloße Summe ihrer Einzelteile...

### Thomas Vaterlaus empfiehlt Top-Cuvées von Laurent-Perrier

**Laurent-Perrier**  
**Grand Siècle Itération No 23**  
**Champagne, Frankreich**  
18,5 Punkte | 2022 bis 2028  
Komposition der Jahrgänge 2006 (65%), 2004 und 2002 mit Trauben aus elf Grands-Crus-Lagen, 14 Jahre auf der Hefe gereift und mit einer Dosage von sieben Gramm pro Liter versehen. Animierende, edel gereifte Aromatik mit Zitrusfrüchten, einer Spur Kernobst und Äpfeln. Edler Brioche-Ton. Am Gaumen straff mit tänzerischer Finesse im Finish.  
**390 Euro (Magnum)**  
[www.laurent-perrier.de](http://www.laurent-perrier.de)

**Laurent-Perrier**  
**Grand Siècle Itération No 24**  
**Champagne, Frankreich**  
18 Punkte | 2022 bis 2028  
Komposition aus den Jahrgängen 2007, 2006 und 2004 mit Trauben aus elf Grands-Crus-Lagen, mehr als zehn Jahre auf der Hefe gereift. In der Nase überaus vielschichtig, geprägt von edler Reife. Ein Anflug von kandierten Früchten, dazu Nüsse und Kernobst. Am Gaumen trotz der komplexen Fülle sehr geradlinig und frisch. Langanhaltend.  
**169 Euro**  
[www.laurent-perrier.de](http://www.laurent-perrier.de)

**Laurent-Perrier**  
**Grand Siècle Itération No 25**  
**Champagne, Frankreich**  
19 Punkte | 2022 bis 2030  
Komposition der Jahrgänge 2008 (65%), 2007 und 2006 mit Trauben aus neun Grands-Crus-Lagen, über zwölf Jahre auf der Hefe gereift. Zeigt sich in der Nase auf edle Weise zurückhaltend, aber überaus vielversprechend. Frische, blumige Noten, unterlegt von Gebäck, Brioche. Am Gaumen fein gewoben und sehr komplex, zugleich geradlinig-frisch.  
**169 Euro**  
[www.laurent-perrier.de](http://www.laurent-perrier.de)

**Laurent-Perrier**  
**Alexandra Rosé 2004**  
**Champagne, Frankreich**  
19,5 Punkte | 2022 bis 2028  
Diesen Icon-Rosé kreierte Bernard de Nonancourt im Jahr 1987 zur Hochzeit seiner Tochter Alexandra. Obwohl 2004 kein einfaches Jahr war, überzeugt die Cuvée aus sieben Grands-Crus-Lagen mit einem edlen Hauch von Walderdbeeren und floralen Noten. Am Gaumen verschwenderisch lebhaft, getragen von einer herrlich cremigen Mousse.  
**349 Euro**  
[www.laurent-perrier.de](http://www.laurent-perrier.de)

Fotos: Linda Pollari, Martin Hemmi





Morgan Freeman



Grand Siècle  
Laurent-Perrier

*It takes time to become an icon*



**Merci et à bientôt !**