JACQUES LASSAIGNE
Demi-Sec (deg.20)
Blanc de Blancs AC

Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Jacques Lassaigne**
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	45 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	55`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	11-13°

Ein grossartig balancierter Demi-Sec den Emmanuel hier komponiert hat. In der einladenden Nase zeigen sich Aromen von Orangeat, Pfirsichmousse, reifen gelben Pflaumen und karamellisierter Pampelmouse, dazu feine Noten von Honig und Orangen Madelaines. Am Gaumen wunderbar balanciert, mit Tönen von kandierten Zitrusfrüchten, schöne Harmonie zeigend mit einer toll stützenden Säure Struktur.

Empfehlung

Ein hervorragender Begleiter sowohl zu Gänse- oder Entenleber, wie auch zu raffinierten Desserts.

Produzent

Champagne Jacques Lassaigne, bei diesem Namen bekommt manch ein(e) Champagner-Liebhaber(in) glänzende Augen, geniessen diese raren Weine doch schon einen gewissen Kultstatus.
Meist wird der Name in einem Atemzug mit der Lage Montgueux genannt und auch zurecht verbunden. Es ist ein 200 Hektar großer Kreidefelsen, vergleichbar mit dem nördlichen Terroir von Le Mesnil sur Oger. Diese aussergewöhnliche Lage eignet sich bestens für die Kultivierung von Chardonnay und wird manchmal auch Montrachet der Champagne bezeichnet. Emmanuel Lassaigne steht, obwohl er das Weingut erst 1999 von seinem Vater übernahm, heute in der vordersten Reihe der Champagne-Winzer. Seiner unermüdlichen Arbeit und im Speziellen auch seiner Experimentierfreude ist es zu verdanken, dass dieser grösstenteils unbekannte, bzw. vergessene Landstrich heute wieder zu Recht, mit zu den wichtigsten Terroir`s der Champagne gezählt wird. Lassaigne's 4 ha. liegen alle im Osten von Montgueux. Um auch die Kraft der südlichen Flächen nutzen zu können, kauft er noch Trauben von rund 2,5 Hektar Fläche dazu.

SECLI WEINWELT
SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch

Dabei hat er nicht nur gezielt Parzellen mit alten Reben ausgewählt, sondern es wird auch der ganze Produktionsprozess kontrolliert. Dazu gehört auch, dass auf sämtliche chemischen Maßnahmen im Weinberg verzichtet wird. Der komplette Ertrag wird im Weingut in einer alten Coquard-Presse gepresst. Zu diesem Zeitpunkt kommt auch etwas Schwefel auf den Most, danach nicht mehr. Jede Parzelle wird im Keller separate vinifiziert. Die Weine vergären spontan, werden leicht geschönt aber nicht filtriert. Auch bekommen sie für die zweite Gärung nur so viel Zucker und Hefe mit, dass sie nachher rund fünf Bar Druck in der Flasche haben und nicht sechs, wie es normalerweise üblich ist. Sämtliche Weine werden wann immer möglich Brut Nature ausgebaut und alle Flaschen degorgiert Emmanuel von Hand. Wo er zu Anfang noch ausschließlich mit Edelstahl gearbeitet hat, spielt seit 2004 der Ausbau im Holz eine grosse Rolle. Auch dabei zeigt sich wieder seine Experimentierfreude, arbeitet er doch mit Fässern aus Mâcon-Solutré, dem Cognac und gar mit alten Vin Jaune-Fässern von Ganevat aus dem Jura. Die Champagner von Emmanuel Lassaigne besitzen eine großartige Struktur, viel Substanz, sind lang und nachhaltig.