PIEROTH

La Croix Blanche

Frankreich Art. Nr. 593822

Weinbeschreibung

Im Herzen der berühmten Champagne-Region Frankreichs liegt Épernay, eine pulsierende Stadt und das Herz des Champagneranbaus. Die Avenue de Champagne ist die Heimat der renommiertesten Champagnerhäuser und schlängelt sich elegant durch Épernay. Sie wurde aufgrund ihrer historischen und wirtschaftlichen Bedeutung im Jahre 2015 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt. Die Lagen der Côte des Blancs, berühmt für ihren Chardonnay, geben dem Champagner seine ausgezeichnete Qualität. Die Kreide- und Kalksteinböden bieten ein einzigartiges Terroir und machen die Champagner von Jean Gimonnet zu etwas ganz Besonderem. Dabei liegen die Rebstöcke von Jean Gimonnet, mit einem stolzen Alter von 40 Jahren, auf 1er Cru klassifizierten Flächen. Jean Gimonnet lehnt, wie viele grosse Champagner Häuser, die Klassifikation von 1er und Grand Cru aber ab, da es nicht wie im Bordeaux auf das Weingut bzw. wie im Burgund auf die Einzellage vergeben wurde, sondern auf ein ganzes Dorf. Cuis hat die 1er Cru Klassifikation.
Die Besonderheit des Champagnerhauses ist der Anne de Base 2011 (ADB 2011): Dieser spezielle Champagner wurde 2011 vinifiziert und im Februar 2024 degorgiert. Doch der Herstellungsprozess beginnt viel früher. Bei der Ernte werden die Trauben von Hand gelesen und sanft mit einer modernen pneumatischen Presse gepresst. Anschliessend vergärt der Most über drei Wochen in Edelstahltanks. Danach darf der Jungwein sechs Monate in neuen Eichenfässern reifen. Beim Abfüllen wird der Champagner «dosiert». Bei der Méthode Traditionelle, oder Dosage, wird dem Grundwein Hefe und Zucker hinzugefügt, um eine zweite Gärung zu ermöglichen, was zur Bildung von Alkohol und Kohlensäure führt. Während den nächsten Monaten, in unserem besonderen Fall über 13 Jahre, wird jede Flasche täglich um eine Vierteldrehung im Kreidestollen des Champagnerhauses gedreht und alle zwei Monate vertikaler positioniert. Der Champagner präsentiert sich goldgelb und sehr klassisch im Stil. Im Bouquet offenbart er eine gewisse Reife mit Aromen von gekochten Früchten, Blumen, Pilzen und Haselnusskeksen und zeigt Komplexität und Reife. Geschmacklich ist er lebhaft mit einer klaren Säure, harmonisch und energetisch, begleitet von einer zarten Textur. Der Abgang ist frisch und langanhaltend. Ein absolutes Meisterwerk mit einer unübertrefflichen Aromatik.



TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	ALKOHOL:	12,5 vol. %
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	0,8 g/l
WEINART:	Champagner, brut	SÄURE:	7 g/l
REBSORTE:	Chardonnay, Pinot Meunier	ALLERGENE:	enthält Sulfite