



EDLE TROPFEN VERKOSTEN UND GLÜCKSMOMENTE SAMMELN

DIE ENTSTEHUNG

Das Haus wird 1812 von André Michel Pierlot gegründet und trägt den Namen Veuve Laurent-Perrier, als Mathilde Emilie Perrier, die Witwe von Eugène Laurent, beschliesst, die beiden Familiennamen zu vereinen, um ihr Fortbestehen zu gewährleisten. Ihre Tochter Eugénie Hortense Laurent erbt das Haus im Jahre 1925 und verkauft es 1939 an Marie-Louise de Nonancourt, geborene Lanson.

NEUENTSTEHUNG

1939 erwirbt Marie-Louise de Nonancourt, Witwe und Mutter von vier Kindern, das Weingut Laurent-Perrier, um ihre Zukunft zu sichern. Während des Zweiten Weltkriegs treten ihre beiden ältesten Söhne in die Résistance-Bewegung ein. Bernard ist dabei an der Seite von Abbé Pierre.

1945 beginnt Bernard de Nonancourt eine anspruchsvolle Ausbildung in allen Bereichen des Champagner-Metiers, vom Weinberg bis zum Keller, bevor er im Oktober 1948 zum Geschäftsleiter ernannt wird. Das Unternehmen beschäftigt zu dieser Zeit rund zwanzig Mitarbeiter und vermarktet 80'000 Flaschen.

ENTWICKLUNG

Angetrieben von der Leidenschaft für Champagner, dem Respekt für traditionelle Werte und vor allem für Menschen, verleiht Bernard de Nonancourt Laurent-Perrier einen unabhängigen Geist und Mut zur Kreativität.

Er baut privilegierte Beziehungen zu den Winzern auf und mischt Innovationen und Traditionen. Er erschafft den Laurent-Perrier-Stil – Frische, Finesse, Eleganz – und entwickelt einzigartige Champagnersorten, die weltweit in über 160 Länder exportiert werden.





1dl / Flasche 7.5dl

Laurent-Perrier La Cuvée

15.00 / 89.00
162.00 (15dl Magnum)

„La Cuvée“ ist ein feiner, frischer Champagner. Der hohe Chardonnay-Anteil ist die Grundlage des Stils und der Persönlichkeit von Laurent-Perrier. Reinheit, Frische und Eleganz sind die Merkmale dieses Weines. Er ist der perfekte Einstieg in den Stil des Hauses.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

145.00
250.00 (15dl Magnum)

Der Mut und das Können des Hauses Laurent-Perrier führten 1968 zur Entstehung der Cuvée Rosé, mit dem Anspruch, in allen Bereichen der Weinbereitung nach höchster Perfektion zu streben. Ihre Beständigkeit, ihre Qualität, die Aromen frischer roter Früchte, die ausgeprägte Intensität und Frische machen sie zu einem geschätzten und anerkannten Wein.

Flasche 7.5dl

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

145.00

Laurent-Perrier bevorzugte schon immer Chardonnay als Hauptrebsorte in allen Cuvées und war schon 1981 mit seinem Ultra Brut ein Vorläufer in der Kategorie Brut Nature.

Das Haus war sich schuldig diese Rebsorte in einer Cuvée zu verarbeiten. Nur die Coteaux de la Montagne de Reims und die mit Chardonnay bepflanzte Côte des Blancs werden ausgewählt und bei perfekter Reife mit geringem Säuregehalt geerntet, um in die Assemblage dieses Blanc de Blancs aufgenommen zu werden.

Die perfekte Beherrschung der Weinbereitung und die Reifung in Edelstahl tanks ermöglicht es uns, bei Laurent-Perrier eine neue Art von Brut Nature zu offenbaren.

**Ohne Zugabe von Zucker, ohne Dosage.*

Laurent-Perrier Brut Millésimé

2012 145.00

Der Jahrgang ist die Wahl eines aussergewöhnlichen Weinjahres, aus dem nur eine Auswahl der Grands Crus Lagen von Chardonnay und Pinot Noir in die Komposition einer zukünftigen Itération von Grand Siècle einfließen wird.

Ein seltener und herausragender Wein, der den Charakter des Weinjahres im Stil des Hauses Laurent-Perrier zum Ausdruck bringt.

Das Weinjahr 2012 zeichnete sich durch aufeinanderfolgende und unterschiedliche klimatische Einflüsse aus. Zunächst wirkte der Winterfrost auf

die Reben. Danach haben der Frühlingsfrost und ein Dutzend Hagelschauer in zahlreichen Weinbergen der Gegend beachtliche Schäden verursacht.

Schließlich brach am 7. Juni ein heftiger Sturm mit starkem Hagel aus und zerstörte eine bedeutende Fläche mehrerer Gemeinden. Trotz dieser klimatischen Turbulenzen, ermöglichte der trockene und sonnige Sommer eine hervorragende Reifung der Trauben.

Grand Siècle par Laurent-Perrier Itération N°26

250.00

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 Wein, stützt sich Laurent-Perrier auf die Eigenschaften der grossen Weinjahre der Champagne: Frische, Struktur und Finesse.

Die Assemblage von Grand Siècle baut auf 3 unveränderliche Grundprinzipien:



- *Auswahl von 3 herausragenden Weinjahren, deren önologische Profile sich gegenseitig ergänzen.*
- *Eine Assemblage von Chardonnay und Pinot Noir ausgewählt von 11 der 17 Grands Crus Lagen wobei die Rebsorte Chardonnay überwiegt.*
- *Eine Reifezeit von mehr als 10 Jahren im Keller.*

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.*