



SAUTER

WIJNEN



Champagne Lenoble Dosage Zéro V.18

Kleur

Bleek strogeel met een witgouden glans. Fijne en zich traag en langdurig losmakende koolzuurbelletjes.

Neus

Extreem pure expressie – zeer goed herkenbaar als hoogwaardige Champagne (door de gistaroma's – vers brood, witte bessen, anijs en mint) maar voorzien van een opvallende mineraliteit. Verkwikkend en eetlust opwekkend, maar ook van een zeer hoog niveau (terroir-cuvées met jaargang).

Smaak

Smaakintensieve aanzet en een verrukkelijk vaste (als het ware eetbare) en fijne mousse die de smaakrijkdom doet exploderen. Normaal zijn de BRUT ZERO-Champagnes wreed droog maar dit blijft volledig in balans. Wel bezit de wijn het mondschonende effect van de beste niet gedoseerde Champagnes. Voor de echte liefhebbers is dit een super-cuvée. Het wijngehalte (vinositeit) is uitzonderlijk hoog en de wijn biedt de complexiteit, het reliëf en vooral de lengte van een grote, droge witte wijn van de Chardonnay-druif (Chassagne Montrachet).

Bodem

De wijngaarden van Lenoble beslaan 18 hectaren en zijn gelegen in de omgeving van Chouilly. Het merendeel is geklasseerd als Grand Cru. Zie ook onder druiven – Bisseuil (1er Cru) en Damery. De bewerking van de wijngaarden is weloverwogen (Lutte Raionnée) met het grootst mogelijke respect voor de natuur.

Vinificatie

De druiven worden met een verticale houten pers onder zeer lichte druk geperst. De vergisting geschiedt voornamelijk op RVS, maar een gedeelte van de basiswijn vergist op kleine eikenhouten vaten. Het aandeel hiervan is in deze assemblage 8%. Na vergisting van het sap en de tweede vergisting op fles ter verkrijging van de mousse, wordt na een periode van drie jaar rijping op het bezinksel van gistcellen de wijn gedegorgeerd (het bezinksel wordt verwijderd) en de fles voor de tweede maal, nu definitief afgesloten. Het is op dit moment dat de dosering van de restsuiker wordt bepaald (Brut is maximaal 12 gram). Deze wijn heeft in deze fase geen dosering gekregen en het restsuikergehalte is derhalve 0 gram!

Culinair

Briljant (letterlijk) als aperitief, verder bij oesters – zowel diepe als platte – gemarineerde, wilde zalm.

Druif/Druiven

40% Chardonnay (Chouilly; Grand Cru des Côtes des Blancs), 30% Pinot Noir (Bisseuil; Premier Cru des Montagnes de Reims) en 30% Pinot Meunier (Damery). Dit is dezelfde samenstelling als de Brut Intense.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

12,0%

Inhoud

0,75