

CHEURLIN, L&S, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT LUCIE CHEURLIN – MAGNUM



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Roter Apfel
Honig
Sternanis
Stein
Brioche

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2020 (60%), 2019 und
2016 (30%)
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
40% aus den beiden
Vorjahren
18 Monate
8 Gramm / Liter
September 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

Eichelmann

Bettane & Desseauve

86/100

3/5

14,5/20

Der Champagner Lucie Cheurlin von L&S Cheurlin besteht aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Die Trauben stammen von Weinbergen rund um den Ort Celles sur Ource im Bereich Côte des Bar ganz im Süden der Champagner. Die Böden sind von Kimmeridge Kalk und Ton geprägt. Der Champagner hat einen höheren Reserveanteil und erhält dadurch etwas Tiefgründigkeit und Reife. Die Lagerung der Grundweine auf der Hefe steuert Weichheit und Cremigkeit bei. Die Dauer des Hefelagers in der Flasche ist mit 18 Monaten recht kurz. Trotzdem ist der Champagner Lucie Cheurlin ein feiner Champagner für viele Gelegenheiten. Er ist sehr saftig und zugänglich und eignet sich bestens als Aperitif bei etwas kühleren Temperaturen von 8 bis 10 °C.

CHEURLIN, L&S

L&S Cheurlin steht seit 2006 für die Champagner der Geschwister Lucie und Sébastien Cheurlin. Von ihrem Vater Richard (Champagne Richard Cheurlin) haben die beiden 6 Hektar Weinberge erhalten, um ihre eigenen Ideen umzusetzen. Dies bedeutet unter anderem, dass der Anbau der Trauben biologisch erfolgt und weitere innovative Praktiken angewandt werden. Im Keller arbeiten die Geschwister dagegen eher konventionell: Edelstahl, überwiegende Zugabe von Hefen, kürzere Ausbauzeiten, etc. So entstehen klare, frische und sehr zugängliche Aperitifchampagner zum unbeschwerten Genießen.

Warum wir die Champagner von Cheurlin im Programm haben

Lucie & Sébastien Cheurlin erzeugen saftige, runde und sehr zugängliche Champagner, die sehr klar und frisch sind. Sie sind mit ihrem biologischen Anbau und dem Anwenden biodynamischer Praktiken auf einem sehr guten Weg. Im Gesamtpaket ist das Preis-Genuss-Verhältnis der charmanten Champagner kaum zu schlagen.

Die Champagner

Die Champagner von Lucie und Sébastien Cheurlin sind alle frisch, harmonisch und zugänglich. Die Dosage ist nicht allzu gering, so dass auch Einsteiger mit Champagne Tradition & Co. eine große Freude haben. Tradition ist der Allrounder. Es ist ein runder und trinkfreudiger Champagner für alle Gelegenheiten. Coeur de Chevalier ist deutlich trockener, trotzdem aber noch sehr frisch und geschmeidig. Champagne Sébastien Cheurlin ist wieder höher in der Dosage und dadurch besonders trinkfreudig.

Weinberg & Keller

Seit 2006 arbeiten Lucie und Sébastien weitgehend biologisch. Bis auf einen Champagner sind inzwischen alle zertifiziert. Darüber hinaus arbeiten sie mit manchen Praktiken der Biodynamie (z. B. das Ausbringen von Ölen), um die Gesundheit der Pflanzen zu unterstützen. Bodenarbeit ist wichtig. Mit der Begrünung muss man jedoch aufpassen, damit in trockenen Jahren die eingesäten Pflanzen nicht Konkurrenten um das rare Wasser werden. Statt das Laub zu schneiden, wird es z. T. gewickelt. Dies verursacht weniger Stress für die Pflanzen und animiert sie, ihr Wachstum selbst zu regulieren.

Im Keller wird herkömmlich gearbeitet. Lucie und Sébastien pressen mit alten Coquart Pressen und geben zum Gären oft Hefe hinzu. Nach einem kurzen Ausbau auf der Hefe und in Edelstahlfässern erfolgt die Tirage. Die Champagner verbleiben 18 bis 36 Monate auf der Hefe, was die Frische unterstützt. Die Dosage hat sich in den vergangenen Jahren reduziert und liegt zwischen 2 und 8 Gramm pro Liter.