

# LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT COMPOSITION NO. 7



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Grüner Apfel  
Reife Birne  
Gelbe Pflaume  
Weiße Blüten  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Haselnuss  
Honig

## TYP

Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C

## STIL

Weißwein-, großes Champagner-  
viel Autolyse / Brioche oder Universalglas  
charakterreich  
feine Holznote



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2021 (78%), 2020 (22%)  
Weinberge an der Côte  
des Blancs  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
22% aus dem Vorjahr  
24 Monate  
2 Gramm / Liter  
Juni 2024

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 92/100  
**Richard Juhlin / The**  
**Champagne Club** 90/100

Der Champagner Composition No. 7 kommt aus Le Mesnil-sur-Oger und dem benachbarten Villeneuve, zwei angesehenen Gemeinden der Côte des Blancs. Er besteht ausschließlich aus Chardonnay, den Julien Launois auf rund 6,5 Hektar Weinbergen kultiviert. Julien kehrte nach neun Jahren im Ausland in sein Heimatdorf zurück, renovierte gemeinsam mit seiner Frau Sarah ein altes Gutsgebäude und brachte 2015 die erste eigene Ernte ein. Sarah, Künstlerin und Grafikdesignerin, schuf die visuelle Identität der Marke Paul Launois, deren Name ihr gemeinsamer Sohn ist.

Le Mesnil-sur-Oger gilt als eines der anspruchsvollsten Grand Cru-Terroirs der Champagne, geprägt von tiefen Kreide- und Kalksteinböden, die den Reben außergewöhnliche Frische und Mineralität verleihen. Das direkt angrenzende Premier-Cru-Dorf Villeneuve steuert Chardonnay aus flacheren Lagen am Fuß des Hangs zur Assemblage bei. Julien bewirtschaftet seine Weinberge biologisch, wenn auch ohne formale Zertifizierung. Die Trauben vergären spontan, der Ausbau erfolgt überwiegend in Edelstahl tanks und zu einem kleineren Teil in gebrauchten Barriques, die dem Wein Tiefe verleihen. Der biologische Säureabbau findet statt, Filtration und Schönung werden bewusst vermieden. Nach rund zwei Jahren Hefelager werden die Flaschen von Hand gerüttelt und degorgiert.

In der Nase zeigt Composition No. 7 frische Zitrusfrucht, reife Birne und Brioche, ergänzt durch Bienenwachs sowie feine Würznoten von Piment und geschlagenem Feuerstein. Die Aromen sind klar und ohne Üppigkeit, was dem Champagner eine angenehme Direktheit verleiht. Am Gaumen entfalten sich gelbe Steinfrucht, Honig und nussige Noten, getragen von lebhafter Säure und einem langen, cremigen Abgang. Reifepotenzial ist vorhanden, doch der Champagner überzeugt bereits heute durch seine kristalline Klarheit.

# CHAMPAGNE PAUL LAUNOIS

## salzig-mineralische Blanc de Blancs von Winzerpaar mit Pioniergeist

Was aus Le Mesnil-sur-Oger kommt, trägt die Kreide im Kern: salzig, präzise, mit einer Frische, die tief aus dem Boden zu kommen scheint. Je nach Cuvée bringen Barriques Tiefe und würzige Noten ins Spiel, ohne das Terroir zu überdecken. Die Geschichte hinter dem Projekt ist so persönlich wie die Champagner selbst: Julien Launois kehrte nach neun Jahren im Ausland in seine Heimat zurück, renovierte gemeinsam mit Frau Sarah ein altes Gutsgebäude und erzeugte 2015 seinen ersten Jahrgang. Der Betrieb trägt den Namen des gemeinsamen Sohnes Paul – und das Preis-Genuss-Verhältnis überrascht angesichts der Grand Cru-Herkunft auf das Angenehmste.



„Champagne Paul Launois ist eine Liebesgeschichte“ – so beschreiben Julien und Sarah Launois ihr gemeinsames Projekt. Julien kehrte nach neun Jahren im Ausland in sein Heimatdorf Le Mesnil-sur-Oger zurück und beschloss gemeinsam mit seiner Frau Sarah, eine neue Seite in der Geschichte des Familienbetriebs aufzuschlagen. Drei Generationen lang hatten die Launois ihre Chardonnay-Reben im Grand Cru gepflegt und die Trauben an die lokale Genossenschaft abgegeben. Julien wollte eigene Champagner erzeugen. 2013 erwarben er und Sarah ein altes Weingutsgebäude im Herzen des Ortes, renovierten es in Eigenregie und erzeugten 2015 ihren ersten eigenen Jahrgang. In weiser Voraussicht gaben sie dem neuen Unternehmen den Namen ihres Sohnes Paul. Dass Sarah als Grafikdesignerin und Künstlerin auch die Gestaltung der Etiketten übernahm, macht das Projekt zu einem in jeder Hinsicht familiären Vorhaben.

Die Familie bewirtschaftet insgesamt 6 Hektar Reben: 3,8 davon liegen im Grand Cru von Le Mesnil-sur-Oger, weitere Flächen ergänzen den Bestand entlang der Côte des Blancs, und ein Hektar wächst in Lhery im Vallée de l’Ardre am westlichen Rand der Montagne de Reims. Einen Teil der Trauben gibt die Familie noch weiter; mittelfristig soll die gesamte Rebfläche im eigenen Keller verarbeitet werden.

## Warum Champagner von Pau Launois?

Le Mesnil-sur-Oger ist keine gewöhnliche Adresse. Das Dorf liegt im Herzen der Côte des Blancs, in unmittelbarer Nachbarschaft zu Häusern, deren Champagner zu den teuersten der Welt zählen, und seine tiefen Kreideböden prägen die Weine mit einer mineralischen Spannung, die nirgendwo sonst in dieser Form entsteht. Julien und Sarah Launois erzeugen aus diesem Terroir Champagner von echter Substanz: handwerklich präzise, biologisch angebaut, stilistisch eigenständig und zu Preisen, die angesichts der Herkunft überraschen. Hinzu kommt ein ausgeprägter Pioniergeist, der im Single Barrel-Projekt seine konsequenteste Form findet. Dabei füllt Julien den Most seiner besten Parzellen in eigens gefertigte Einzelfässer mit unterschiedlichen Toastgraden und lässt Weinliebhaber den Ausbau von Anfang an mitverfolgen – bis hin zur Entscheidung über Reifezeit und Abfüllung. Diese Champagner entstehen in kleinstmöglicher Auflage und sind nicht im Standardsortiment erhältlich, zeigen aber exemplarisch, mit welcher Ernsthaftigkeit und Neugierde der Betrieb arbeitet.

## Die Champagner

Den Einstieg ins Sortiment bildet die **Composition**: ein Blanc de Blancs Grand Cru aus Chardonnay der Familienparzellen in Le Mesnil-sur-Oger und dem benachbarten Villeneuve, ausgebaut in einer Kombination aus Edelstahl und Holzfass. Die Cuvée verbindet Frische und Reife zu einem Champagner, der die Eleganz des Terroirs spürbar macht, ohne in Schwergewichtigkeit zu verfallen. Tiefer ins Terroir zielt der **Monochrome**: ebenfalls 100% Chardonnay aus den Familienparzellen in Le Mesnil-sur-Oger, aber klarer auf die mineralische Spannung ausgerichtet, die diesen Ort so unverwechselbar macht. Er ist der geradlinigste Ausdruck des

Grand Cru im Sortiment, geprägt von jener salzigen Straffheit, für die das Dorf bekannt ist. Beim **Illustration** geht Julien Launois den Holzausbau konsequenter an: Chardonnay aus denselben Grand Cru-Lagen, aber zu einem sehr großen Teil im Fass gereift, was dem Champagner eine röstige, salzige Tiefe verleiht und das Kreide-Terroir in eine andere Dimension übersetzt.

Als einzige Cuvée im Sortiment verlässt der **Contraste** das Blanc-de-Blancs-Universum und basiert auf Meunier-Trauben aus dem Vallée de l’Ardre. Julien setzt damit einen bewussten Kontrast zur Chardonnay-Dominanz und zeigt, welche Bandbreite er auch über seine Grand Cru-Heimat hinaus beherrscht. Abseits der NV-Cuvéés steht der **Portrait**, ein Millésimé, der nur in außergewöhnlichen Jahren entsteht und die Kraft und Lagerfähigkeit des jeweiligen Jahrgangs dokumentiert. Mit seiner frischen Säure und aromatischen Tiefe ist er der Champagner im Sortiment, der am meisten Zeit braucht – und am deutlichsten zeigt, wohin das Terroir von Le Mesnil-sur-Oger auf langer Sicht führen kann.

<b>Winzer</b>	Julien und Sarah Launois
<b>Ort</b>	Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs
<b>Weinberg</b>	biologisch (in Umstellung seit 2021)
<b>Keller</b>	alte Korbpresse, spontane Gärung in Edelstahl und Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
<b>Größe</b>	6 Hektar, 23.000 Flaschen