

LEDRU, MARIE-NOELLE, CHAMPAGNE CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT



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
Sternanis
Kalkstein
Getoastetes Brot

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (85%)
2015
Weinberge in
Ambonnay

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reserveweine

spontane Gärung
15% aus vier
vorhergehenden
Jahren
84 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2023

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

LEDRU, MARIE-NOELLE

Seit 1984 produziert Marie-Noelle Ledru Champagner, zuerst zusammen mit ihren Geschwistern und seit 2010 allein. Sie verwendet weder Insektizide noch Herbizide, beschränkt den Einsatz von chemischen Mitteln auf das Allernotwendigste und benutzt ausschließlich organischen Dünger. Die Folgen sind lebendige Rebberge, in denen exzellente Trauben wachsen. Im Keller wird nicht filtriert, nicht kaltmazerisiert, nicht stabilisiert und man verzichtet auf Schwefel beim Degorgieren. Alle Champagner bleiben mindestens drei Jahre auf der Hefe, der Jahrgangs-Champagner deutlich länger, meist etwa fünf Jahre.

Die Champagner von Marie-Noelle Ledru sind sehr klassisch, kraftvoll und konzentriert. Sie zeichnen sich durch Frische und Eleganz aus und heben sich von dem Gros der anderen Champagner aus Ambonnay ab. Somit sind die wenigen Flaschen, die wir von Marie-Noelle ergattern können rar und besonders „wertvoll“.

2018 hat Marie-Noelle Ledru die Bewirtschaftung ihrer Weinberge aufgrund ihres fortgeschrittenen Alters und dem Fehlen eines Nachfolgers eingestellt. In den nächsten Jahren wird sie die Flaschen aus Ihrem Keller noch vermarkte. Dann werden die Champagner von Marie-Noelle Ledru verschwinden.