LAUNOIS, PAUL, CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE COMPOSITION NO. 8
BLANC DE BLANCS 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
Reife Birne
Grüner Apfel
Gelbe Pflaume
Brioche
Weiße Blüte
Honig
Haselnuss
Toast

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2022 (82%), 2020 (18%)
Weinberg	Weinberge an der Côte des Blancs
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	18% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Richard Juhlin / The Champagne Club	90/100

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 Paul 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-Cuvées 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.

Winzer	Julien und Sarah Launois
Ort	Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs
Weinberg	biologisch (in Umstellung seit 2021)
Keller	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.)
Größe	6 Hektar, 23.000 Flaschen