

## Champagne Leclerc Briant



Frankreich, Champagne

Lange Zeit war Leclerc als Winzerchampagnerhaus etabliert. 1955 führte Bertrand Leclerc mit seiner Frau Jacqueline Briant die Domaine Leclerc Briant in der vierten Generation. Gemeinsam erweiterte das Ehepaar den Betrieb zum Négociant, einem Handelshaus. Zeitgleich wurde der Umzug in die stilvollen Gebäude im Herzen von Épernay vollzogen. Das Anwesen, in dem sich der Keller befindet, ist auch heute noch der Sitz des Hauses, es bietet Platz für 800.000 Flaschen, die tief unter der Erde in den mehr als 1 km langen Gängen ruhen können. Die hohe Lagerkapazität ist wichtig für ein entsprechend langes Hefelager auf der Flasche. Heute leitet Frédéric Zeimett den Betrieb. Die Weinberge, hauptsächlich in Cru-Lagen, werden selbst biodynamisch bewirtschaftet. Darüber hinaus werden ausgesuchte Trauben ausgewählter Winzer zugekauft, die nach denselben biologischen oder biodynamischen Methoden arbeiten, um die komplette Bandbreite an klassischen Champagner-Stilrichtungen anbieten zu können. Aus dem Hause Leclerc Briant kommen besonders komplexe, anspruchsvolle und überaus elegante Champagner von begeisternder Frische. Darunter echte Spezialitäten wie der in kleinsten Auflagen vertriebene rare Abyss, der seine Hefelagerzeit in rund 60 m Tiefe im Atlantik verbracht hat. Er erinnert uns daran, dass auch dort, wo heute solch hochwertige Champagner heranwachsen, einst ein Ozean lag.

### Winzer

Denise Dupré und Mark Nunelly

### Region

Champagne

### Biokontrolle

/ FR-BIO-01

### Rebsorten

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay