



Millésime 2005



CHAMPAGNE Legras & Haas

Kenmerken

Druif: 100% Chardonnay (Grand Cru Chouilly)

Alcohol: 12,5%

Appellation: Champagne

Terroir

Chouilly kent een bijzonder terroir. De bodem bestaat net als vrijwel overal op de Côte des Blancs uit pure kalk met een dunne toplaag. Het verschil zit in de ligging, want Chouilly is het enige dorp op de Côte des Blancs met vooral hellingen met een noordelijke ligging. Hierdoor hebben de druiven doorgaans net 10 dagen langer nodig om echt rijp te worden, maar door die extra dagen bouwen de druiven ook meer zuur af, waardoor een mooie balans ontstaat in de wijn die daardoor op jongere leeftijd al toegankelijk is dan veel andere wijnen uit het zelfde gebied.

Wijnbouw

De stokken zijn gemiddeld rond de 25 jaar. De wijngaarden worden volgens de 'lutte raisonnée' bewerkt, maar op verschillende percelen wordt ook steeds meer volledig biologisch gewerkt. Er wordt meer geploegd, en er wordt klaver ingezaaid tussen de rijen.

Vinificatie

Handmatige oogst, hele trossen. Directe persing met pneumatische pers. 100% Cuvée van oogstjaar 2005 van alleen de beste percelen rond de Mont Aigu. Volledige opvoeding op grote RVS vaten. Fermentatie op lage temperatuur. Het sap wordt per perceel gevinifieerd, en later geassembleerd. Na botteling heeft deze wijn ca 72 maanden 'sur lattes' gelegen. Dosage 7 gr/ltr.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 8°-9°

Tenminste 8 jaar.

Omschrijving

Frisheid, verkwikkende zuren en elegantie zijn er nog steeds, maar ook duidelijke tonen van lavendel honing en perzik, die laten zien dat deze champagne al enige ontwikkeling heeft. Fijne mousse en een zijdeachtige afdronk met veel lengte.

Bijzonderheden

Legras & Haas is een champagne huis in Chouilly. De familie bezit ruim 37 hectare aan wijngaarden, waarvan een groot deel de grand cru status bezit. Toch produceren



Millésime 2005



CHAMPAGNE
Legras & Haas

ze op jaarbasis maar maximaal 120.000 flessen. Een groot deel van de oogst verkopen ze nu nog aan de grote champagne huizen. Het is vooral chardonnay wat de klok slaat. De stijl van de champagnes van Legras & Haas is 'clean', 'crisp' en elegant. Het doel is om in de toekomst steeds meer zelf te gaan produceren met behoud van kwaliteit. Het is een klein huis, maar wel een waar we nog veel van gaan horen. Dat ze ambitie hebben, blijkt wel uit het feit dat ze onlangs nog 2,5 hectare Chouilly Grand Cru wijngaarden hebben bijgekocht.