

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Laherte Freres

Jean-Baptiste Laherte gründete das Familienweingut im **Jahr 1889** und pflanzte Reben in **Chavot**. Später expandierte das Weingut und umfasst heute über **11ha**, in drei Weinbaugebieten: Coteaux Sud d'Épernay, Côte des Blancs und Vallée de la Marne. Immer stärker werden auch die "Vergessenen Rebsorten" kultiviert.

Die siebte Generation, seit 2005 unter der Leitung des visionären **Aurélien Laherte**, entwickelte das Weingut maßgeblich weiter und prägte eine **eigenständige Stilistik**, die Kenner auf der ganzen Welt begeistert.

Authentizität und Streben nach höchster Qualität steht für Aurelien an höchster Stelle. Er setzt auf natürliche und teils **biodynamische Methoden** und studiert die verschiedenen Weinberge das ganze Jahr sorgfältig. Ziel ist es, sich dem **ungefälschten Ausdruck der Weinberge** immer stärker anzunähern. Deswegen werden sämtliche Parzellen separat gepresst und vinifiziert.

Seit 2011 werden auch Trauben ausgewählter Winzern bezogen, welche die **Philosophie teilen**.

Für die **Vinifikation** kommen sowohl Barriques, als auch große Fuder zum Einsatz. Die Weine durchlaufen teilweise die **malolaktische Gärung** und werden nur **minimal dosiert**.

Die Champagner von Laherte sind **markant, charakterstark**, sehr komplex aber immer mit besonderer Trinkfreude und großem Aromenspektrum.



Champagner:

Ultradition Extra Brut

60% Meunier
30% Chardonnay
10% Pinot Noir
Dosage: 4,5 g/l
Ausbau: Stahl & Holz
Flaschenreife: 2-3 Jahre
40% Reserveweine

Blanc de Blancs Brut Nature

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 2-3 Jahre
50% Reserveweine

Blanc de Noirs Brut Nature

50% Pinot Noir, 50% Meunier
Dosage: 0g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 2-3 Jahre
50% Reserveweine

Rosé de Meunier

100% Pinot Meunier
30% Mazeration, 10% Rotwein
Dosage: 2,5g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 2-3 Jahre
40% Reserveweine

Nature de Craie Brut Nature

100% CH, alte Reben
Dosage: 0g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 2-3 Jahre
40-50% Reserveweine

Rosé de Saignée Les Beaudiers Millésime

100% Meunier
Parzellen mit alten Reben
Dosage: 3g/l
Ausbau: 12-14h Mazeration
Flaschenreife: 3-4 Jahre

Les Rouges Maisons Blanc de Noirs

100% Pinot Noir
Einzellage
Dosage: 2g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 2-3 Jahre

Les Vignes d'Autrefois Blanc de Noirs

100% Meunier
Alte Reben, ab 1947 gepfl.
Dosage: 2g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 3-4 Jahre

Les Empreintes Millésime

50% Chardonnay (1/3 Muscaté), alte Reben (1957)
50% PN, Einzell. Rouges Maison
Dosage: 3g/l
Flaschenreife: 5-6 Jahre

Les Grandes Crayères Blanc de Blancs Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 3-4g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 3-4 Jahre

Les 7 - Solera

18% CH, 18% Meunier, 17% Pinot Blanc, 14% Pinot Noir, 15% Petit Meslier, 10% Pinot Gris, 8% Arbanne
Dosage: 0-4g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 2-3 Jahre
50% Reserveweine als **Solera** ausgebaut

Petit Meslier

100% Petit Meslier
Dosage: 2g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 2-3 Jahre
40% Reserveweine

Fakten:

N.M., Chavot, Coteaux Sud d'Épernay, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, 11ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!