



CHAMPAGNE LAHERTE FRERES

Jean-Baptiste Laherte gründete das Familienweingut im **Jahr 1889** und pflanzte zunächst Reben im heutigen **Chavot**. Im Laufe der Jahre expandierte das Weingut und umfasst heute mehr als **11 Hektar**. Die sechste und siebte Generation der Familie arbeitet nun zusammen und verkörpert die gleichen Werte: **Reinheit, Aufrichtigkeit und Authentizität**.

Aurélien Laherte, als Vertreter der siebten Generation, hat seit 2005 wesentlich zur **Weiterentwicklung** des Weinguts beigetragen und folgt dem von seinem Vater Thierry und seinem Onkel Christian vorgezeichneten Weg.

Der Ansatz beim Weinbau basiert auf Tradition und Respekt für die natürliche Umgebung.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Es wird auf natürliche und dynamische Methoden in der täglichen Arbeit gesetzt und die Beobachtung und Pflege der Reben erfolgt das ganze Jahr über sorgfältig. Das Ziel ist es, den **natürlichen Ausdruck** der **Weinberge** zum Ausdruck zu bringen und nachhaltige Techniken einzusetzen. Das Weingut erstreckt sich über **drei Weinbaugebiete**: Coteaux Sud d'Epernay, Côte des Blancs und Vallée de la Marne. Seit 2011 werden zudem Trauben von ausgewählten Winzern bezogen, welche die **Philosophie teilen** und bereichern so die Vielfalt ihrer Champagner weiter.

Für die **Vinifikation** kommen sowohl Barriquefässer, als auch Bottiche und Fudern zum Einsatz. Die Weine durchlaufen teilweise die **malolaktische Gärung**. Die **Dosage** fällt immer gering aus, was für den unverkennbaren, aromatischen und saftigen **Charakter** der Cuvées sorgt.

**FACTS: N.M., Chavot,
Coteaux Sud d'Epernay, 11ha**



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



Ultradition

60% Meunier
30% Chardonnay
10% Pinot Noir
Dosage: 4,5g/l
40% Reserveweine
Ausbau: in Bottichen,
Fudern und Fässern

Blanc de Blancs Brut Nature

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
50% Reserveweine
Deg. à la Volée
Ausbau: in Fudern
und Fässern
teilweise
Malolaktische Gärung

Blanc de Noirs Brut Nature

50% Meunier
50% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
50% Reserveweine
Ausbau: in Fudern und
Fässern
Deg. à la Volée



Rosé de Meunier

100% Meunier
(30% Mazeration
10% Coteaux
60% Blanc de Meunier
40% Reserveweine)
Dosage: 2,5g/l
Ausbau: in Bottichen,
Fässern und Fudern

Empreintes Millésime

50% Chardonnay
50% Pinot Noir
Dosage: 3g/l
2 Einzellagen in Chavot
Ausbau: in Fässern
Alte Reben
Keine malolaktische
Gärung

Nature de Craie

100 % Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau: in Fässern
1er Cru - Vertus and
Voipreux
Vinifikation ohne
zugewetztem Schwefel



Petit Meslier

100% Petit Meslier

Dosage: 2g/l

40% Reserveweine

Ausbau: in Fässern

Deg. à la Volée

Junge Reben

(gepflanzt 2014 & 2018)

Les 7

18% Chardonnay

18% Meunier

17% Pinot Blanc

15% Petit Meslier

14% Pinot Noir

10% Fromentau

8% Arbanne

Dosage: 4g/l

50% Reserve

Perpetuelle

Deg. à la Volée

Ausbau: in Fässern

Einzellage