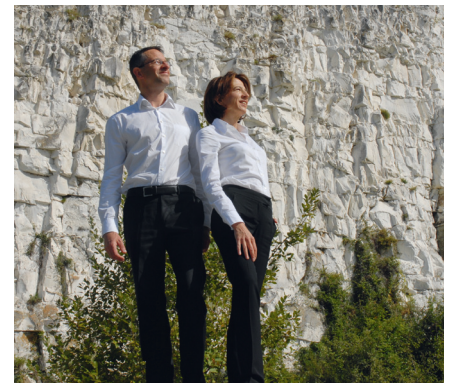




A.R. LENOBLE Champagne



PRESSEÜBERBLICK



FALSTAFF

Dezember-Februar 2015

Grand Cru Blanc de Blancs :

95 Punkte

wurde unter den Nicht-Jahrgangschampagnern zum besten Champagner gekürt.

Mittleres Gelbgrün mit Silberreflexen. Feines, gut anhaltendes Mousseux. Weisse Fruchtnuancen, feiner Apfeltouch, ein Hauch von Steinobst, ein Hauch von Brioche, mineralisch und attraktiv. Elegant, körperreich und ausdrucksvoll; voll jugendlicher Frische. Nuancen von weissem Pfirsich, zeigt gute Länge, ein facettenreicher Speisenbegleiter mit sehr gutem Entwicklungspotenzial.

Les Aventures Grand Cru Blanc de Blancs :

94 Punkte

Helles Gelbgold, zarte Grünreflexe, sehr feines anhaltendes Mousseux. Feine gelbe Frucht, ein Hauch von Dörrobst, zarte Holznuancen klingen an. Am Gaumen komplex und reichhaltig, feine tragende Säurestruktur, feiner Touch von Mandeln und Nüssen, elegant und lange anhaltend, gutes Zukunftspotenzial.

Premier Cru Blanc de Noirs 2009 :

93 Punkte

Mittleres Gelb mit Goldreflexen, gutes Mousseux. Feine rotbeerige Nuancen, ein Hauch von Kirschen, frisches Bukett, zart nach Gewürzen und Orangenzesten. Rundum elegant, angenehme Extraktzüsse, gut strukturiert, bleibt haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Grand Cru Blanc de Blancs 2008 :

93 Punkte

Helles Gelbgrün. Silberreflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Saftige gelbe Apfelfrucht, zarte Biskuitnuancen, weisse Blüten. Nuancen von gelben Zwetschgen und frischem Pfirsich, Kraftvoll, intensiv und körperreich, fitnessreiche Struktur, saftige gelbe Frucht, feine buttrige Nuancen, gute Länge.

Brut Nature – Dosage Zero :

93 Punkte

Helles Gelbgrün, frisches Mousseux. Reife weisse Fruchtnuancen, ein Hauch von Biskuit, ein Hauch von grünen Mandeln. Nuancen von Grapefruitzesten, kalkiger Touch. Stoffig, leichtfüßig wirkend, rassige Struktur, zitroniger Touch, straff und gut anhaltend, grüner Apfel, Zitrus und etwas Biskuit, angenehme Salzigkeit im Abgang.

Intense :

92 Punkte

Helles Gelbrün, feines, gut anhaltendes Mousseux. Mineralisch unterlegte weisse Fruchtklänge. Nuancen von Apfel und Mango, ein Hauch von Zitruszesten. Gute Komplexität, frische, lebendige Struktur. Anklänge von Pfirsich, mineralischer Nachhall.

Rosé Terroirs :

92 Punkte

Mittleres Lachsrosa mit Orangereflexen, dezentes, sehr zartperliges Mousseux. Einladendes rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Steinobst und feine Nuancen von Orangenzesten. Am Gaumen elegant, feine Fruchtsüsse, angenehm strukturiert, bleibt gut haften, zart nach Kirschen im Nachhall.

WEINWIRTSCHAFT

Champagner Verkostung am 08.10.2014

WEINWIRTSCHAFT

Les Aventures Grand Cru Blanc de Blancs

93 / 100

Grand Cru Blanc de Blancs

90 / 100

Grand Cru Blanc de Blancs 2008

93 / 100

Brut Nature – Dosage Zero

89 / 100

LA REVUE DU VIN DE France
www.larf.com

Palmarès inédit
Les 50 meilleures maisons de Champagne
De Roederer à Vranken, le classement de référence

1855.com
Débâcle d'un vendeur de vin en ligne

Chardonnays du Jura
Leur finesse nous enthousiasme

Caves Legrand
Le plus chic des cavistes parisiens

LE TOP 50 INÉDIT DES MARQUES DE CHAMPAGNE

- 1 - Louis Roederer p. 48
- 2 - Pol Roger p. 49
- 3 - Bollinger p. 50
- 4 - Gosset p. 51
- 5 - Dom Pérignon p. 52
- 6 - Jacquesson p. 55
- 7 - Krug p. 56
- 8 - Salon p. 59
- 9 - Deutz p. 61
- 10 - Billecart-Salmon p. 62
- 11 - Charles Heidsieck p. 65
- 12 - Perrier-Jouët p. 67
- 13 - Philipponnat p. 68
- 14 - A. R. Lenoble p. 70
- 15 - Veuve Clicquot p. 73
- 16 - Taittinger p. 74
- 17 - Henri Giraud p. 77
- 18 - Joseph Perrier p. 77
- 19 - Laurent-Perrier p. 79
- 20 - Ruinart p. 80
- 21 - Axell Grand Cru p. 83
- 22 - Henriot p. 85
- 23 - Bruno Paillard p. 86
- 24 - Drappier p. 88
- 25 - Alfred Gratien p. 91
- 26 - Wgskleroy p. 92
- 27 - Palmer & Co p. 94
- 28 - Dalcanton p. 94
- 29 - Lallier p. 96
- 30 - Moët & Chandon p. 97
- 31 - Ayala p. 132
- 32 - Veuve A. Devaux p. 132
- 33 - Cattier p. 135
- 34 - Fleury p. 135
- 35 - G. H. Mumm p. 136
- 36 - Pannier p. 138
- 37 - Besserat de Bellefont p. 138
- 38 - Nicolas Feuillatte p. 140
- 39 - De Venoge p. 142
- 40 - Piper-Heidsieck p. 142
- 41 - Pommery p. 145
- 42 - Lanson p. 146
- 43 - Thibaut p. 149
- 44 - Henri Abelé p. 149
- 45 - Jacquart p. 150
- 46 - Barons de Rothschild p. 150
- 47 - Reucomont des Croyères p. 152
- 48 - Mercier p. 152
- 49 - Camard-Duchêne p. 155
- 50 - Vranken p. 155

LA REVUE DU VIN DE France

Sonderausgabe Champagner Dezember - Januar 2014

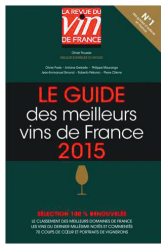
1. Rangliste der großen Champagnermarken

DAS HAUSARLENOBLE ERREICHTE DEN 14. PLATZ UNTER DEN 50 BESTEN CHAMPAGNERHÄUSERN

"Eine Marke, die man unbedingt ausprobieren muss!"

Das Haus stellt mit demselben Talent fruchtige Champagner und weinige, saline Cuvées für den Tisch her. Präzise Vinifikation, Reserveweine mit perfekter Reife..."

Über 700 Champagner wurden verkostet. Die Regelmäßigkeit und die "Persönlichkeit" des Brut non Millésimé waren ebenso wie die Führung des Weinguts die Schlüsselkriterien.



GUIDE DES MEILLEURS VINS DE France 2015

1 STERN

Dieses kleine Haus, das mit demselben Talent fruchtige Champagner und weinige, saline Cuvées für den Tisch herstellt, ist es absolut wert, vorgestellt zu werden. Das in Damery (Marne-Tal) gelegene Champagnerhaus wird von Anne Malassagne (ex-L'Oréal) und ihrem Bruder Antoine geführt, dem Großkel von Armand-Raphaël ("AR") Graser, der das Haus 1915 gegründet hatte. Die eigentlichen Weinberge sind ausgewogen verteilt, mit einem Vorteil für die schönsten Chardonnays in Chouilly. Der Ausbau erfolgt teilweise in Eichenfässern und die Dosagen sind gering. Die Bestände reifer Weine wurden ausgebaut, was in der Harmonie einer Produktpalette spürbar ist, die sich auf angenehme Champagner mit reifem Stoff konzentriert, sich aber überzeugende Ausflüge in die Moderne mit fruchtigen, frischen Champagnern nicht untersagt (Cuvée Intense, Dosage Zéro). Präzise Weinbereitung und optimal gereifte Reserveweine: die Palette von AR Lenoble setzt die Tradition der guten Häuser fort, die ihre hochwertigen Trauben optimal vinifizieren. Wir bevorzugen die Chardonnays.

Grand Cru Blanc de Blancs Les Aventures	18
Grand Cru Blanc de Blancs 2002	17
Grand Cru Blanc de Blancs 2008	16,5
Grand Cru Blanc de Blancs Gentilhomme 2006	16
Grand Cru Blanc de Blancs	15,5
Premier Cru Blanc de Noirs 2009	15,5
Intense	15
Brut Nature – Dosage Zéro	15
Demi Sec Riche	15
Rosé Terroirs	14,5



GUIDE BETTANE & DESSEAUVE 2015

DAS WEINGUT : Anne und Antoine Malassagne haben diesem kleinen Familienhaus wieder neuen Glanz verliehen. 60 % der Trauben kommen vom Familienweingut in Chouilly für die weißen und aus Bisseuil für die roten Trauben. Die Weine gewinnen weiterhin an Präzision und Eleganz. Langsam aber sicher beginnt das Haus in der Spitzenklasse mitzuspielen.

DIE WEINE : Der runde, leckere und feine Stil von Chouilly, der besonders bei den Chardonnays zum Ausdruck kommt, gibt der Produktpalette eine verführerische und gleichzeitig einzigartige Persönlichkeit. Es handelt sich um weinige Champagner, die sich gut für die Gastronomie eignen, mit einem eleganten, gut ausgewogenen Rosé.



BESONDERE EMPFEHLUNG Champagne Dosage Zéro 16,5/20

Gleichzeitig appetitanregend durch die fehlende Dosage und rassig mit seinem kraftvollen, körperreichen aber fürchterlich eleganten Abgang.

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs 2008	17/20
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs	16/20
Champagne Les Aventures Grand Cru	16/20
Champagne Rosé Terroirs	16/20

WINE SPECTATOR

18 März 2014

BRUT INTENSE wurde bei den Daily Wine Picks vom Wine Spectator ausgewählt und mit 91 Punkte
Leicht blumig und frisch, mit einer schönen Säure, die dem Wein eine solide Struktur verleiht. Eine delikate Textur mit Aromen von weißen Pfirsichen, Birnen, Ingwer und Biskuit.“

31 März 2014

Intense	91 punkte
Grand Cru Blanc de Blancs	91 punkte
Brut Nature – Dosage Zéro	90 punkte
Rosé Terroirs	90 punkte



THE WINE ADVOCATE

Ausgabe November 2013

Intense	89 punkte
2006 Cuvée Gentilhomme	90 punkte
Cuvée Les Aventures	90 punkte

