



# BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE  
Maison Fondée en 1851 à Saumur

## Bouvet Zéro Saumur AOP Extra-Brut Millésimé AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich

Die Cuvée für Puristen!

### VORSTELLUNG

Der Inbegriff des Brut de Loire, bei dem Degorgement wird dem Wein kein Dosage hinzugefügt, wodurch er seine bloße Reinheit behält.

### DER JAHRGANG

2019

### TERROIR

Lehm und Kalkstein

### REIFE

Eichenfässer

### REBSORTEN

Chenin, Chardonnay

### 12,5 ABV

Contient des sulfites.

### TECHNISCHE DATEN

Dosage: < 3 g/l

Gesamtsäure: < 5.5 g/l

### SERVICE

8-10°C

### VERKOSTUNG

Die Nase verführen feine Fruchtaromen, wie Mirabelle, im Finale ergänzt durch zarte Holznoten, die durch den Ausbau im Eichenholzfass entstehen. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer angenehmen Frische, unterstützt durch feine Perlage. Ein außergewöhnlicher Wein voller Finesse und Eleganz!

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

Einzelne Verkostung zum Aperitif um das Maximum seiner Aromen zu erfahren, perfekte Begleitung zu Fischgerichten und Meeresfrüchten

### TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

**falstaff**

91/100

"Helles Grüngelb mit silbernen Reflexen. In der Nase Abate-Fetel-Birne, Kiwi, Limette mit Anklängen von Zitronenthymian. Zartes Mousseux, geradlinige, trockene Textur mit ausgewogenem Säuregerüst. Im Nachgeschmack dezente Kräuterwürze. Kühle Stilistik."

Gerhild Burkard, Falstaff, 28/10/2020



Flaschenform	Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
Crémant	750			

Bouvet Ladubay  
1 rue de l'Abbaye Saint Hilaire Saint Florent, 49400 Saumur  
Tel. +33 (0) 2 41 83 83 83 - contact@bouvet-ladubay.fr  
www.bouvet-ladubay.fr    



**The  
Guardian**

"Bei der Schaumweinrevolution im 21. Jahrhundert geht es nicht nur um den Schock des Neuen. Jahrhunderts ist nicht nur der Schock des Neuen, sondern auch die Renaissance von Schaumweinregionen, die vielleicht übersehen oder verachtet wurden, als die Champagne-Erzeuger die Bedingungen für Schaumwein diktierten. Am deutlichsten wird dies vielleicht in Frankreich, wo die Loire eine von mehreren französischen Regionen ist, die die Vorherrschaft der Champagne bei Schaumweinen zunehmend ernsthaft in Frage stellen. Weine wie der Bouvet Ladubay Zéro, Saumur, Loire, Frankreich 2016, vereinen Chardonnay und Chenin Blanc zu einem supergeladenen, super-trockenen, super-erfrischenden, nach Apfel duftenden Hit."

David Williams, The Guardian, 13/06/2021

**WINE DOCTOR** 94/100

"Jahrgang 2016. Kein Schaumweinhaus kann ohne eine Null-Dosis-Cuvée im Portfolio auskommen, und dies ist der Beitrag von Bouvet-Ladubay zu diesem Stil. Es handelt sich hauptsächlich um Chenin Blanc mit einem Soupçon Chardonnay, der vor der zweiten Gärung in der Flasche in Eichenfässern ausgebaut wird. Im Glas hat er eine sehr helle Farbe mit einer jugendlichen Perle. Die Aromen sind herrlich rein, mit gebrochener Kreide, bitterem grauem Rauch, Orangenschale und Zitronenmelisse, während der Gaumen konzentriert und prägnant ist. Am Gaumen ist er konzentriert und prägnant. Zu Beginn ist er gut eingebunden, während er in der Mitte einen überschwänglichen Stil zeigt, bei dem sich die reine und mineralische Präzision öffnet, um eine feine Breite an Textur und Geschmack zu entwickeln. Er bleibt jedoch säurebetont und hat eine lebendige Mousse. Ein frischer und gastronomischer Stil, mit knackiger Struktur und einem säuregerahmten Abgang und Länge."

Chris Kissack, Wine Doctor, 09/07/2021

**TASTED**

90/100

"Jahrgang 2018.

Leuchtendes Hellgold mit jugendlicher Cremigkeit. Reine und präzise Aromen von hellem Steinobst, Zitronengras, frischen Zitrusfrüchten und kreidigen Noten. Am Gaumen geschmeidig mit guter Spannung, knochentrocken und salbungsvoll in einem reinen, nackten Stil, diskrete, aber vielschichtige Frucht, feine Bläschen und eine salbungsvolle Säure, die zu einem langen, fast salzigen Abgang führt. Schön gemacht in einem reinen und geschmeidigen Stil."

Andreas Larsson, Tasted Wine, 23/01/2023

**drinks  
business**

"Dieser Fizz hat alle Merkmale eines großen Schaumweins im Champagner-Stil, und damit meine ich Aromen von frischem Toast und einen feinen Strom von anhaltenden Blasen, aber durch die Verwendung der Chenin Blanc-Traube aus dem Loire-Tal ist er fruchtiger als die oben erwähnte Benchmark-Quelle für großen Schaumwein. In diesem Sinne erwarten Sie Aromen von Pfirsich und Ananas, während es auch eine ergänzende Note von Vanille durch einen gewissen Holzeinfluss gibt. Aber trotz der reifen Früchte und der süßen Eiche ist dies ein sehr trockener, erfrischender Sprudel - er wurde im Brut Nature-Stil hergestellt, was bedeutet, dass dem fertigen Wein kein Zucker hinzugefügt wurde."

Patrick Schmitt, The Drinks Business, 29/10/2020

**JAMES SUCKLING.COM**

92/100

"Dies ist ein ernsthafter Schaumwein von der Loire. Hell und trocken mit Aromen und Geschmacksnoten von weißem Pfeffer, leichtem Biskuit und getrockneten Äpfeln. Eine Mischung aus Chenin Blanc und Chardonnay."

James Suckling, James Suckling, 21/04/2020

**Robert Parker**  
WINE ADVOCATE

90/100

"Der zitrusgelbe 2015 Bouvet-Ladubay Saumur Extra Brut Zéro bietet ein klares, intensives, frisches und konzentriertes, aber dennoch schön reines und seriöses Bouquet von weißen Früchten, verwoben mit hefigen und erdigen Noten. Diese fassvergorene Assemblage aus 90% Chenin Blanc und 10% Chardonnay ist schlank und frisch am dicht gewobenen Gaumen, sein Charakter ist geradlinig, fest und knochentrocken. Der Abgang ist gut und griffig, aber auch ziemlich asketisch und ein wenig sauer. Degorgiert im September 2018, verkostet im Mai 2019."

Stephan Reinhardt, Robert Parker, 31/05/2019

Flaschenform	Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
Crémant	750			

2/2

Bouvet Ladubay  
1 rue de l'Abbaye Saint Hilaire Saint Florent, 49400 Saumur  
Tel. +33 (0) 2 41 83 83 83 - contact@bouvet-ladubay.fr  
www.bouvet-ladubay.fr    

