Ployez-Jacquemart

★★★☆

8, rue Astoin, 51500 Ludes
***Tel.** 03.26.61.11.87, **Fax:** 03.26.61.12.20*
www.ployez-jacquemart.fr
contact@ployez-jacquemart.fr
***Besuchszeiten:** Mo.-Sa. 10 Uhr + 15 Uhr*
5 Gästezimmer

Besitzer Familie Prieux
Chef de Caves Laurence Ployez
Eigene Rebfläche 2,15 Hektar
Produktion 90.000-100.000 Flaschen
Importeure Stecher & Krahn (D); Crelier-Chevalley (CH), Couleur du Vin (CH)

Ployez-Jacquemart wurde 1930 von Marcel Ployez und seiner Frau Yvonne, geborene Jacquemart, gegründet. Ab 1967 leiteten ihre Söhne Jacques und Gérard das Haus, ab 1975 Gérard Ployez mit seiner Ehefrau Claude, 1988 stieg ihre Tochter Laurence in den Betrieb ein. 2004 wurde Champagne Ployez-Jacquemart an Christophe und Vincent Prieux verkauft, denen die Gartenmarktkette Jardiland gehört; Laurence Ployez führt weiterhin den Betrieb. Die eigenen Weinberge liegen in Ludes, Mailly und Chigny, sind hauptsächlich mit Pinot Noir und Pinot Meunier bestockt. Die von 14 Hektar zugekauften Trauben stammen von der Côte des Blancs und der Montagne de Reims, ausschließlich aus Premier Cru- und Grand Cru-Lagen; 80 Prozent der Produktion wird exportiert. Für alle Champagner wird nur die Cuvée verwendet. Die Champagner werden mindestens drei Jahre und bis zu zwölf Jahre auf der Hefe ausgebaut. Die Dosage liegt sehr niedrig, bei allen Champagnern zwischen 3 und 4 Gramm, also immer im Bereich Extra-Brut. Die große Besonderheit bei Ployez-Jacquemart ist, dass alle Champagner nach zwei bis drei Jahren „sur lattes“ für die weitere Zeit „sur pointe“ gelagert werden, wie man dies sonst nur von Oenothèque-Champagnern kennt.

Die Stilistik

Die Champagner Ployez-Jacquemart sind komplex und elegant, durch die Reife „sur pointe“ sind sie auch nach zehn und mehr Jahren auf der Hefe noch wunderschön harmonisch, frisch und zupackend. Es sind feine Champagner, die sehr gut zu Meeresfrüchten und Fischgerichten passen, aber auch zu Fleisch und stark gewürzten Speisen bestehen können.

Die Champagner

Der **Blanc de Blancs Extra Quality Brut** zeigt feine Würze und Frische im Bouquet, weiße Früchte, rauchige Noten, ein wenig florale Noten und Grapefruit im Hintergrund, ist geradlinig im Mund, klar und zupackend, besitzt feine Frische, gute Struktur und Biss, ist ein Aperitifchampagner. Der **Extra Quality Brut** besteht aus 60 Prozent Pinot Noir und Meunier, sowie 40 Prozent Chardonnay, wird drei Jahre auf der Hefe ausgebaut. Er zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, etwas weiße Früchte, Grapefruit und Zitrus im Hintergrund, florale Noten, ist geradlinig im Mund, klar und zupackend, besitzt reife Frucht, feine Frische und Biss, ist ein Aperitifchampagner. Der **Passion Extra Brut** besteht aus 50 Prozent Pinot Noir, 40 Prozent Chardonnay und ein klein wenig Meunier. Er enthält etwa 25 Prozent Reserveweine und wird vier Jahre auf der Hefe ausgebaut. Ein Viertel des Weines wird in gebrauchten Barriques ausgebaut, bei diesem Teil wird die malolaktische Gärung verhindert. Er zeigt feine Frucht im Bouquet, weiße und gelbe Früchte, etwas rauchige Noten, ist kraftvoll im Mund, kompakt und klar, besitzt gute Struktur, Frische und Biss, passt als Aperitif. Der **Rosé Extra-Brut** basiert auf dem Extra Quality Brut (60 Prozent Pinot Noir und Meunier, 40 Prozent Chardonnay), hinzu kommt im Barrique ausgebauter Coteaux Champenois. Er zeigt feine Frische im Bouquet, rote Früchte, ist lebhaft im Mund, klar und frisch, geradlinig und zupackend, besitzt feine Frucht und Biss, ist ein Aperitif-Rosé. Die Trauben für den **Extra Brut Vintage Blanc de Blancs** kommen ausschließlich aus Grand und Premier Crus wie Cuis, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Bisseuil, Tauxières und Ludes. Er wird mindestens sechs Jahre auf der Hefe ausgebaut. Jahrgang **2008** zeigt viel Würze und rauchige Noten im Bouquet, ganz dezent Brioche, feine Reife, ist harmonisch im Mund, klar, besitzt gute Fülle und reife Frucht, Substanz und Länge. Die Prestigecuvée **Liesse d'Harbonville Brut Millésimé** wurde erstmals 1964 erzeugt, besteht aus 70 Prozent Chardonnay und 30 Prozent Pinot Noir und Meunier und wird in ein- und zweijährigen Barriques ausgebaut. Sie durchläuft nicht die malolaktische Gärung und wird mindestens zehn Jahre auf der Hefe ausgebaut. Jahrgang **2000** zeigt rauchige Noten im Bouquet, feine Würze, etwas Brioche und Brotkruste, ist enorm füllig im Mund, harmonisch gereift, komplex, lang und nachhaltig.

Die Bewertungen / Preise in Frankreich

★★★	**Ployez-Jacquemart Blanc de Blancs Extra Quality Brut**	**30,- €**
★★★	**Ployez-Jacquemart Extra Quality Brut**	**30,- €**
★★★	**Ployez-Jacquemart Extra Brut Passion**	**35,- €**
★★★	**Ployez-Jacquemart Extra Brut Blanc de Blancs Vintage 2008**	**39,- €**
★★★★★	**Ployez-Jacquemart Liesse d'Harbonville Brut Millésime 2000**	**95,- €**
★★★★	**Ployez-Jacquemart Rosé Extra Brut**	**39,- €**