

• EINFACH.  
*Wein  
kaufen*

# CHAM PAG NER



**PROGRAMM  
2021**

# VORWORT

Ich liebe Champagner! Und das in all seinen Facetten. Aufgrund dieser Passion habe ich mich mit diesem herrlichen Getränk intensiv beschäftigt und bin jedes Jahr mehrmals vor Ort in der Champagne, um mit Winzern zu

sprechen und neue Champagner zu entdecken. Daraus entstand ein herrliches Angebot von über 100 Champagnern sowie gleich eine ganze Reihe von Champagner Seminaren, die in ihrem Umfang und ihrer Tiefe im deutschsprachigen Raum einzigartig sind!



Mein Engagement wurde belohnt: Für 2016 wurde ich vom CIVC (die bestimmende Organisation in der Champagne) zum besten Champagner Ausbilder Deutschlands gekürt.

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten mein ganzes Champagner Programm und lassen Sie sich von meiner Champagner Leidenschaft anstecken!

*Gerhard Hofner*



# KENNEN SIE SCHON MEIN CHAMPAGNER ABO?

Dort lernen Sie die Champagne von einer ganz neuen Seite kennen!  
Denn die Champagne ist im Aufbruch! Neben den großen etablierten Häusern produzieren immer mehr kleine Winzer herausragende und sehr individuelle Champagner. Wir haben uns auf diese Spitzenprodukte spezialisiert. Für 75,00 Euro erhalten Sie alle zwei Monate zwei Flaschen Champagner mit ausführlichen Beschreibungen. Das Abo ist jederzeit kündbar. Mehr dazu finden Sie hier: <https://www.einfachweinkaufen.de/champagner/abo/>



# ÜBERSICHT MEINER CHAMPAGNER WINZER:

## ALEXANDRE, YANN

Ort: Courmas  
Region: Petite Montagne de Reims  
Fläche: 6,5 Hektar  
Produktion: 70.000 Flaschen



Champagne Yann Alexandre aus Courmas in der Montagne de Reims kann mit Stolz auf die lange Weinbautradition seiner Familie zurückblicken. Bereits seit dem frühen 18. Jahrhundert bauen die Alexandres hier im Südwesten von Reims Wein an. Nach seinem erfolgreichen Önologiestudium in Beaune und Stationen im Bordeaux und Elsass kehrte Yann 1999 auf das elterliche Weingut zurück und sorgt seitdem für jede Menge frischen Wind.

Insgesamt verteilen sich die 6,5 ha Weinberge der Familie auf 9 Gemeinden. Nach der sanften Ganztraubenpressung baut Yann für seine eigenen Champagner nur die Cuvée aus. Besonders wichtig ist ihm dabei den jeweiligen Lagencharakter der über 40 sehr unterschiedlichen Parzellen herauszuarbeiten. Er setzt dabei zum Großteil auf neutrale Edelstahltanks, nur ein kleiner Teil der Grundweine wird in gebrauchten Barriques ausgebaut, wie z.B. bei seinem hochklassigen Blanc de blancs Millésimé. Den biologische Säureabbau führt Yann nur vereinzelt durch. Sämtliche seiner charakterstarken Champagner lässt er mit einem besonders langen Hefelager von bis zu 80 Monaten reifen. Bei der Dosage lautet sein Motto „weniger ist mehr“.

Wir lieben Champagner mit einer klaren Handschrift. Aus diesem Grund gehören die herrlich klaren, frischen und zugänglichen Champagner von Yann Alexandre in unserem Sortiment. Es sind Champagner, die mit ihrer verspielten Länge und Harmonie beeindrucken.

Champagne brut, Noire	37,20 Euro
Champagne brut nature, Roche Mère	39,80 Euro
Champagne blanc de blancs Millésimé brut, 2012	42,20 Euro
Champagne Premier Cru Rosé brut, Blanches Terres	42,20 Euro

# BARRAT-MASSON

Ort: Villenauxe-la-Grande  
Region: Côte de Sézanne  
Fläche: 7 Hektar  
(ca 2 Ha für eigene Produktion)  
Produktion: 13.000 Flaschen  
Anbau: biologisch zertifiziert



Aus der Leidenschaft für Natur, Reben und Wein wurde im Jahr 2010 Champagne Barrat-Masson in Villenauxe-la-Grande im Süden der Côte de Sézanne gegründet. Die jungen Eheleute Aurélie Masson und Loic Barrat traten damals mit den insgesamt 7 Hektar Weinbergen ihrer beiden Familien aus der lokalen Genossenschaft aus. Davon sind 90% mit Chardonnay und 10% mit Pinot Noir bepflanzt. 2013 brachten sie ihren ersten Champagner auf den Markt. Heute erzeugen sie von knapp 2 Hektar rund 13.000 Flaschen. Die anderen Trauben verkaufen sie nach wie vor.

Die Weinberge sind inzwischen alle biologisch zertifiziert. Die Parzellen werden gesondert ausgebaut. So lassen sich die Unterschiede des Terroirs herausarbeiten. Die Vinifikation im Keller erfolgt in Edelstahltanks aber auch in 300 und 600 Liter fassenden Holzfässern.

Die Weine zeichnen sich durch einen lebendigen Charakter aus, was auch für die Region Côte de Sézanne typisch ist. Sie sind floral, reif und doch elegant. Die sehr geringe Dosage unterstreicht die Präzision, Puristik und markante Mineralität.

Champagne, extra brut, Grain d'Argile	36,20 Euro
Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Fleur de Craie	36,90 Euro
Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Fleur de Craie	38,20 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature, Les Margannes	47,80 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature, Les Volies	58,90 Euro
Champagne Millésimé 2011, brut	115,00 Euro
Champagne Millésimé 2012, brut	115,00 Euro

# BOULARD & FILLE

Ort: Cauroy-lès-Hermonville  
Region: Massif de Saint-Thierry,  
Montagne de Reims  
Fläche: 3 Hektar  
Produktion: 25.000 Flaschen  
Anbau: biologisch zertifiziert, teils  
biodynamisch



Erst seit 2010 erzeugt Francis Boulard mit seiner Tochter Delphine Richard-Boulard in Cauroy-lès-Hermonville am nördlichen Rand der Champagne Champagner unter dem Namen Francis Boulard & Fille. Zuvor war Francis viele Jahre für die Vinifikation im Familienbetrieb Raymond Boulard zuständig. Nach der Trennung von seinen beiden Geschwistern setzte er mit seiner Tochter konsequent auf biodynamischen Anbau, spontane Vergärung und den Ausbau der Weine in Holzfässern. In 2017 hat sich Francis zurückgezogen und Delphine ist nun alleine für Produktion verantwortlich.

Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen im Massif de Saint-Thierry, dem Vallée de la Marne und der Montagne de Reims (Mailly-Champagne Grand Cru). Die Champagner werden überwiegend knochentrocken ausgebaut. Teils wird auf die Dosage komplett verzichtet oder lediglich bis zu 5 Gramm Zucker / Liter zugegeben. Die malolaktische Gärung wird teilweise durchgeführt und teilweise unterbunden - je nach Anforderung. Es entstehen reife Champagner, die die jeweilige Bodenbeschaffenheit gut reflektieren. Sie sind sehr konzentriert, ausdrucksstark und besitzen eine brillante Frische.

Die Champagner von Delphine sind für Fortgeschrittene geeignet, die Freude an eigenwilligen, mineralischen und sehr puristischen Champagner haben.

Champagne Rosé, extra brut, 2012	47,50 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature, Les Vieilles Vignes, 2014	49,50 Euro
Champagne extra brut, Les Rachais, 2008	65,00 Euro
Champagne brut nature, Les Rachais, 2011	69,90 Euro
Champagne Rosé, brut nature, Les Rachais, 2005	69,90 Euro
Champagne Grand Cru, brut nature, Grande Montagne, 2009	79,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs, extra brut, Les Murgiers - Magnum	85,90 Euro
Champagne, Rosé, extra brut, Les Rachais, 2009	89,50 Euro

# BOURGEOIS-DIAZ

Ort: Crouttes sur Marne  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 7 Hektar  
Produktion: 40.000 Flaschen  
Anbau: biodynamisch / Demeter



Das 1975 von Jean-Pierre Bourgeois gegründete Weingut befindet sich in dem etwas versteckten Ort Crouttes-sur-Marne. Man hat hier fast schon das Gefühl in einem Vorort von Paris zu sein. Als Jérôme Bourgeois-Diaz 2001 den elterlichen Betrieb übernahm verstand sich die Familie als klassischer Traubenproduzent, der das Lesegut an die Genossenschaft verkauft. Kurz nach dem vollzogenen Generationswechsel startete Jérôme dann aber überaus erfolgreich selbst Champagner zu produzieren.

Die Weinberge sind mit 55% Meunier (darunter die 1955 gepflanzte Lage „Les Justices“ in Villiers-Saint-Denis), 30% Pinot Noir sowie 15% Chardonnay bestockt. Nachdem er im Jahr 2005 erstmals mit dem Thema „biodynamische Landwirtschaft“ in Kontakt kam, reifte in ihm der Gedanke die insgesamt 6,85 Hektar Rebfläche behutsam auf die biodynamische Bewirtschaftung umzustellen. Seit 2010 bringt er keine Herbizide mehr in seinen Weinbergen aus und seit 2015 werden alle Weinberge komplett biodynamisch bewirtschaftet. Seit 2015 kommen sämtliche seiner Champagner mit einer Demeter-Zertifizierung in den Handel. Damit ist Bourgeois-Diaz einer der wenigen Champagner Produzenten, deren Weingärten vollständig biodynamisch bewirtschaftet werden. Jérôme trägt seinen naturnahen Ansatz auch mit in den Weinkeller. Er arbeitet mit einer traditionellen Coquard Presse, sämtliche Grundweine werden ausschließlich spontan mit wilden Hefen vergoren und bei der Maischeschwefelung setzt er nur in Ausnahmefällen geringe Mengen von 1-2g SO<sub>2</sub> ein.

Alle Champagner kommen als extra brut auf den Markt. Sie zeichnen sich besonders durch ihre Jugendlichkeit (Hefelager von 20 bis 24 Monaten), einer feinsalzigen Textur und einem faszinierenden Spiel aus kantiger Mineralität und feinsten Oxidation aus. Sie sind puristisch, präzise trotzdem druckvoll und gewinnen stetig an Nachhaltigkeit.

Champagne brut nature "3C" - trois cepages	36,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs, extra brut "N"	42,40 Euro
Champagne Blanc de Noirs, extra brut "M"	44,30 Euro
Champagne Rosé de Saignée, extra brut "RS"	44,80 Euro
Champagne brut nature "3CC"- trois cepages collection	47,50 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature "B"	49,90 Euro

# BROCARD, PIERRE

Ort: Celles-sur-Ource  
Region: Côte des Bar  
Fläche: 8 Hektar  
Produktion: 60.000 Flaschen



Dass es Champagner auch in lässig, fern ab jeglicher steifer Etikette geben kann, beweist der junge Thibaud Brocard von Champagne Pierre Brocard an der Côte de Bar. Er wirbelt gerade kräftig die Szene durcheinander und begeistert mit seinen Schaumweinen sowohl Champagner-Einsteiger als auch erfahrene Enthusiasten.

1932 startete diese schöne Familiengeschichte. Heute bewirtschaften die Brocards etwa 8 Hektar rund um Celles-sur-Ource.

Typisch für diese Gegend überwiegt der Pinot Noir, ergänzt durch kleinere Flächen mit Chardonnay und Pinot Blanc. Die Grundweine für den Champagner präsentieren sich hier manchmal etwas üppiger in der Aromatik, dafür aber zurückhaltender in der Säure.

Der Ton-Kalkstein-Untergrund verleiht dem Pinot Noir seine Langlebigkeit und Charakter sowie dem Pinot Blanc und Chardonnay ihre Mineralität und Lebendigkeit.

Es ist dieser kleine Anteil Pinot Blanc der den Champagnern von Brocard eine verspielte Fruchtsüße verleiht, die uns bereits bei der ersten Verkostung so verzaubert hat.

Sämtliche Grundweine werden bei Pierre Brocard Lagenrein ausgebaut, auf den Einsatz von Holz wird weitgehend verzichtet.

Bereits der Champagner 'Tradition' liegt bei Champagne Pierre Brocard bis zu 36 Monate auf der Hefe. Die Jahrgangschampagner erhalten bis zu 9 Jahren Zeit. Auf diese Weise entstehen Champagner von hoher Komplexität!

Champagne brut, Tradition 34,20 Euro

Champagne Millésimé extra brut, Contrée Noire, 2014 45,80 Euro



# BRUNOT, GUY

Ort: Dizy  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 4 Hektar  
Produktion: 22.000 Flaschen



Champagne Brunot ist ein sehr kleiner feiner Familienbetrieb, der 1957 gegründet wurde. Heute betreibt Nathalie Brunot bereits in der dritten Generation das Geschäft mit ihrem Mann Achim Wölfe, der aus dem Allgäu stammt und das "Champagnermachen" grundlegend in Epernay erlernt hat.

Nathalie und Achim bewirtschaften gut 4 Hektar Rebfläche. Für die eigene Produktion verwenden sie rund 2,5 Hektar und erzeugen jährlich nur 22.000 Flaschen. Den Rest der Trauben verkaufen Sie an ein großes Champagnerhaus. Der größte Teil der Reben besteht aus Meunier, Chardonnay und etwas Pinot Noir runden das Portfolio ab. Sowohl im Weinberg als auch im Keller wird noch sehr viel mit der Hand gearbeitet. So werden die Flaschen mit der Hand gerüttelt (Remuage) und das Degorgieren erfolgt ebenfalls manuell (à la volée).

Die Champagner von Brunot sind alle sehr harmonisch und zugänglich. Die Dosage liegt meisten zwischen 8 und 12 Gramm Zucker / Liter.

Champagne brut, Premiere Cru, Grande Réserve	25,50 Euro
Champagne Blanc de Blancs, Premier Cru, brut	29,10 Euro
Champagne Rosé, brut	30,80 Euro
Champagne brut, Premiere Cru, Grande Réserve - Magnum	55,50 Euro



# CHEURLIN, L&S

Ort: Celles sur Ource  
Region: Côte des Bar  
Fläche: 5 Hektar  
Produktion: 40.000 Flaschen  
Anbau: biologisch, Ecocert



L&S Cheurlin ist ein kleiner und sehr feiner Champagner Produzent im südlich gelegenen Côte des Bar. "L&S" steht für Lucie und Sebastian. Die beiden Geschwister sind heute nach mehren Generationen für den Betrieb verantwortlich. Die Gesundheit ihrer Familie, ihrer Umwelt und ihrer Reben sind den beiden besonders wichtig. Dementsprechend arbeiten sie bereits seit vielen Jahren biologisch und verzichten damit auf den Einsatz von Chemie, Mineraldünger und synthetischen Spritzmitteln. Bereits 5 Hektar sind bei der Bio-Prüfstelle Ecocert angemeldet. Nur ein Champagner enthält noch einen kleinen Anteil an nicht zertifizierten Trauben und darf das Biosiegel noch nicht tragen. Neben Pinot Noir werden noch Chardonnay und ein wenig Pinot Blanc angebaut. Der Ausbau der Weine erfolgt in Edelstahltanks. Der biologische Säureabbau wird in der Regel durchgeführt. Somit entstehen frisch, fruchtbetonte und sehr klare Champagner, die sich als Aperitif besonders gut eignen aber auch viele Vorspeisen gut begleiten können.

Champagne brut, Lucie Cheurlin	28,80 Euro
Champagne brut, Sébastien Cheurlin	33,40 Euro
Champagne extra brut, Coeur de Chevalier	36,60 Euro



# DEHOURS ET FILS

Ort: Cerseuil  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 14,5 Hektar  
Produktion: 80.000 Flaschen



Seitdem Jérôme Dehours 1996 das Familienweingut im unbekanntem Örtchen Cerseuil am Südufer der Marne übernommen hat, hat sich die Qualität der Champagner enorm gesteigert. Meunier ist bei Jérôme die prägende Rebsorte und es ist auch sein Verdienst, dass diese Sorte in der Champagne wieder an Reputation und Glanz gewonnen hat. Denn die Champagner von Dehours sind allesamt charakterreich und harmonisch, puristisch und klar, geprägt vom Terroir des südlichen Vallée de la Marne. Die Weinberge mit Meunier, aber auch Pinot Noir und Chardonnay, befinden sich im Radius von 5 km um das Weingut in den Orten Mareuil-le-Port, Oeuilly und Troissy. Jérôme arbeitet mit drei alten Holzpressen. Die Weine ohne Jahrgangsangabe baut er in Edelstahl tanks aus. Die Lagenweine entwickeln sich in Holzfässern. Die malolaktische Gärung unterbindet er größtenteils, um Frische und Klarheit zu behalten. Reserveweine lagert Jérôme in großen Holzfässern. Inzwischen gibt es fünf Lagenweine, die in der Champagne Lieu-dit genannt werden: Les Genevraux (Meunier), La Croix Holy (Meunier), Brisefer (Chardonnay) and Maisoncelle (Pinot Noir), sowie La Côte en Bosses (alle drei Sorten). Jérôme Dehours Champagner zählen zu unseren absoluten Lieblingen: Sie bieten sowohl Champagner Einsteigern als auch Liebhabern ein extrem gutes Preis-Genuss-Verhältnis!

Champagne brut, Grande Réserve	34,50 Euro
Champagne extra brut, Terre de Meunier	37,50 Euro
Champagne brut nature	38,50 Euro
Champagne brut, Les Vignes de la Vallée	42,50 Euro
Champagne extra brut, Vieilles Vignes, 2011	46,90 Euro
Champagne extra brut, Blanc de Noirs, Lieu-dit Maisoncelle, 2008	50,90 Euro
Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Lieu-dit Brisefer, 2012	52,90 Euro
Champagne brut, Trio "S"	62,50 Euro
Champagne brut, Grande Réserve - MAGNUM	68,50 Euro
Champagne extra brut, Blanc de Noirs, Oenotheque Lieu-dit Maisoncelle, 2003	105,00 Euro

# DINVAUT BENOÎT

Ort: Gueux  
Region: Montagne de Reims  
Fläche: 2 Hektar  
Produktion: 6.000 Flaschen



Benoît Dinvaut erzeugt seine eigenen Champagner seit 2011 in dem kleinen Ort Gueux am Rande des Montagne de Reims. Seine Hauptsorte ist Meunier. Daraus entstehen 3 Cuvées mit jeweils rund 1.000 bis 2.000 Flaschen. Den Rest seiner Trauben verkauft er an große Häuser. Bereits sein Vater hat auf Pestizide und Herbizide verzichtet. Die Dinvaut's kommen seit über 20 Jahren ohne aus und arbeiten im Weinberg biologisch. Die Vinifikation erfolgt mit geringsten Eingriffen. Vergoren wir spontan. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Holzfässern. Der biologische Säureabbau findet in der Regel statt. Mit Schwefel wird äußerst sparsam umgegangen. Auf diese Weise entstehen sehr eigenständige Champagner, die äußerst kraftvoll und bereits in jungen Jahren sehr reif sind. Am besten kommen sie als Begleiter von Speisen zur Geltung.

Champagne Extra Brut, Nouances de Solera	54,90 Euro
Champagne Millésime Extra Brut, 2014	54,90 Euro



# DOMAINE NOWACK

Ort: Vandières  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 3,6 Hektar  
Produktion: 10.000 Flaschen



Flavien Nowack ist mit 22 Jahren zu Hause angekommen und hat sich in den Familienbetrieb eingebracht, der bereits in der vierten Generation besteht. Wobei man seine Ankunft eigentlich nicht mit "Einbringen" bezeichnen kann. Denn Flavien hinterfragt alles und macht praktisch anders als es bisher sein Vater Frédéric oder andere Winzer der Umgebung getan haben. Dazu zählt die Teilumstellung auf biologische Bewirtschaftung, das Reaktivieren der alten traditionellen Korbpresse, der getrennte Ausbau der einzelnen Lagen, der Verzicht auf Reserveweine, die radikale Herabsetzung der Schwefelzugabe auf 12 bis 25 Milligramm pro Liter, der Einsatz von Holzfässern für Gärung und Ausbau, das Experimentieren mit Toneiern, die Verwendung von Traubensaft statt Zucker für die zweite Gärung und die Dosage, die späte Tirage im Mai oder Juli, die sehr geringe Dosage oder auch das Abfüllen der Weine mit der Hefe aus der ersten Gärung. Bei Insidern und Kollegen gilt der neugierige, mutige und talentierte Jungwinzer als eines der vielversprechendsten Talente der Champagne!

Wer nette Champagner zum Aperitif sucht, ist bei Flavien Nowack an der falschen Adresse. Seine Champagner sind extrem individuell, ausdrucksstark, nachhaltig, fordernd, aber auch faszinierend tiefgründig und absolut vielversprechend. Es sind Champagner für Fortgeschrittene, die den Wein in Champagner suchen, ihn gerne zum Essen genießen und auch mal über eine längere Zeit im Keller lagern wollen.

Champagne, extra brut, S.A. Sans Année	38,80 Euro
Champagne Blanc de Blancs, extra brut, La Tuilerie	49,80 Euro
Champagne Blanc de Noirs, extra brut, La Fontinette	49,80 Euro
Champagne Blanc de Noirs, extra brut, Les Bauchets	49,80 Euro
Champagne, extra brut, Les Arpents Rouges	58,20 Euro
Champagne, extra brut, Les Terres Bleues	58,20 Euro

# ELEMART ROBION

Ort: Lhéry  
Region: Vallée de l' Ardre  
Fläche: 4,5 Hektar  
Produktion: 30.000 Flaschen  
Anbau: biologisch



Vorhang auf für die Champagner von Elemart Robion aus dem Örtchen Lhéry, einem kleinen Dorf im Vallée de l' Ardre im südwestlichen Teil der Montagne de Reims! 2010 übernahmen Catherine und Thierry Robion die 4,5 Hektar Familienbesitz und stellten sofort auf biologische Bewirtschaftung der Weinberge um. Mittlerweile arbeiten die beiden nach biodynamischen Leitlinien. „Elemart“ ist übrigens kein Vorfahre der beiden sondern ein Kunstwort, das sich aus den Vornamen ihrer drei Kinder Eloi, Leopold und Marti zusammensetzt. Die Weinberge im Vallée de l' Ardre sind ebenso wie im angrenzenden Vallée de la Marne von Tonkalk auf Tuffstein und Sand geprägt. Der Meunier macht mit über 60% den Hauptbestandteil der Weinberge von Robion aus, gefolgt von Chardonnay, Pinot Noir und einem kleinen Teil Petit Meslier. Das Alter der Rebstöcke beträgt im Schnitt 35 Jahre bei einer engen Pflanzdichte von 9000 Reben pro Hektar. Man konzentriert sich bei Robion auf das Wesentliche. So gibt es aktuell auch nur drei Champagner. Einen reinsortigen Lagenchampagner „Les Monets“ (100% Meunier) und zwei Cuvées „VB“ (Meunier und Pinot Noir). „VB“ steht hierbei für Vin Biologique. Gestartet hat man 2014 mit „VB01“, dem ersten biozertifizierten Jahrgang. Mittlerweile ist man bei „VB03“ angelangt, einer Assamblage aus dem aktuellen Jahrgang 2016 und einem Reservewein von 2015. Die Champagner von Robin zeichnen sich besonders durch ihre elegante Fruchtaromatik aus. Diese zeigt sich nicht sofort im Glas, beeindruckt aber dann durch ihre Länge und Komplexität. Ein Champagner für Entdecker.

Champagne Blanc de Noirs brut nature, VB03

43,60 Euro

Champagne extra brut, Les Monets, 2016

49,70 Euro



# FOURNIER, THIERRY

Ort: Festigny  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 6,5 Hektar  
Produktion: 55.000 Flaschen



Im Herzen des Vallée de la Marne liegen auf über 11 Dörfern verteilt die Weinberge von Champagne Thierry Fournier. Bei der Auswahl an unterschiedlichen Terroirs kann die Familie hier aus dem Vollen schöpfen. 45 einzelne Parzellen liefern höchst unterschiedliches Traubenmaterial für die herrlich würzigen Champagner von Thierry Fournier. Eine Besonderheit stellen hierbei die Weinberge rund um den Ort Festigny dar. Sehr untypisch für das Marne Tal wachsen hier die Rebstöcke auf sehr kalkhaltigen Böden. Dies sorgt für eine besondere Frische in den Champagnern von Thierry Fournier. Neben Chardonnay und Pinot Noir nimmt Meunier den größten Platz in den Weinbergen und in den Champagner von Thierry Fournier ein. Das Ergebnis sind einzigartige, aromatische und herrlich weiche Champagner, die sowohl Einsteiger als auch Genießer ab dem ersten Schluck überzeugen.

Bei der Arbeit im Keller setzt man bei Champagne Thierry Fournier ganz auf den Faktor Zeit. Jede Flasche Champagner bleibt mindestens vier lange Lang auf der Hefe bevor sie degorgiert wird. Diese verlängerte Reifezeit verleiht den Champagnern von Thierry Fournier mehr Struktur und Tiefe. Die Frucht des Meuniers wird dabei um herrlich subtile Röst- und Reifnoten ergänzt.

Im Jahr 2020 beginnt mit Julian und seinem Bruder Maxime ein neues Kapitel in der langen Familiengeschichte von Champagne Fournier. Die beiden gehören zum neuen Gesicht der Champagne. Es ist eine junge Generation von Vignerons die sich durch eine eigenständige Identität, eine blühende önologische Kreativität sowie einer stark ausgeprägten ökologischen Verantwortung auszeichnet. Wir sind sehr gespannt darauf, wie die beiden Ihre Ideen und Vision umsetzen werden.

Champagne brut, Réserve	28,90 Euro
Champagne Rosé brut	29,90 Euro
Champagne blanc de blancs, brut	34,40 Euro
Champagne brut, Spéciale	36,50 Euro

# GODMÉ, HUGUES

Ort: Verzenay  
Region: Montagne de Reims  
Fläche: 7,5 Hektar  
Produktion: 70.000 Flaschen  
Anbau: biodynamisch



Die Familie Godmé baut bereits seit fünf Generationen Wein in Verzenay an. Seit 1930 wird eigener Champagner produziert. Bis vor einiger Zeit hat Hugues Godmé das Familienweingut Godmé Pere et Fils geleitet. Doch im Jahr 2015 hat man sich getrennt, da man unterschiedlicher Auffassung über den Anbau der Trauben war. Hugues gründete mit seiner Frau sein eigenes Weingut, das er biodynamisch bewirtschaftet. Hugues Godmé gehört heute zu den Produzenten der nördlichen Montagne de Reims, denen es gelingt, Champagner mit einer großen Komplexität, Reife und Tiefe zu produzieren und den ursprünglichen Ausdruck vom Terroir Verzenays hervorzubringen. Er geht dabei nicht nach einem strengen Rezept vor, sondern assembliert die verschiedenen Grundweine je nach Gegebenheiten der Jahrgänge. Ungewöhnlich ist zudem der jeweils sehr hohe Anteil an Reserveweinen sowie die besonders langen Reife vor dem Degorgieren, die Hugues seinen Champagnern zugute kommen lässt. Wir sind von Hugues Champagnern äußerst beeindruckt. Uns fasziniert ihre elegante Frische, Tiefe und Reife!

Champagne Premier Cru, extra sec, Douce Réserve	29,90 Euro
Champagne Grand Cru brut Rosé, brut	38,30 Euro
Champagne Grand Cru, brut Millésime 2008 - degorgiert 01/2018	44,50 Euro
Champagne Grand Cru, extra brut, Fins Bois	46,50 Euro
Champagne Premier Cru, extra brut, Millésime 2010 Les Alouettes Saint Bets	59,90 Euro
Champagne Premier Cru, extra brut, Millésime Les Romaines, 2009	59,90 Euro
Champagne Premier Cru, extra brut, Millésime 2010 Les Champs Saint Martin, AOP	63,50 Euro

# GONET-MEDEVILLE

Ort: Bisseul  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 12 Hektar  
Produktion: 80.000 Flaschen



Zwei in der Weinwelt Frankreichs tief verwurzelte Familiengeschichten verbinden das Ehepaar Julia und Xavier Gonet-Médeville über Regionen hinweg. Hauptmotivation zur Gründung ihres eigenen Champagnerhauses im Jahr 2000 war der Wunsch die eigenen Ideen und Visionen von Champagner umzusetzen und diese in die Flasche zu bringen. Mit viel Ausdauer, Energie und Talent starteten sie mit gerade einmal 2 Hektar Grand Cru Lagen. Heute besitzen sie insgesamt 12 Hektar in den Gemeinden Le Mesnil-sur-Oger, Mareuil-sur-Ay, Ambonnay, Oger und Trépail.

„Ich möchte vollreifes Lesegut“, betont Xavier Gonet immer wieder, wenn er nach der obersten Prämisse seiner Arbeit im Weinberg gefragt wird. Vollreifes Lesegut bedeutet für ihn die Möglichkeit komplett auf eine Chaptalisierung des Mostes verzichten zu können. Er möchte so wenig wie nur irgend möglich in das Gefüge des Weins eingreifen. Die Hälfte seiner Weine baut er reduktiv im Edelstahltank aus, die andere Hälfte in gebrauchten Barrriques. Der komplette Verzicht auf den biologischen Säureabbau sorgt für einen fruchtbetonten Champagnerstil. Die Champagner von Gonet-Médeville präsentieren sich zudem herrlich klar, kraftvoll und sehr gut ausbalanciert. Mit dem teilweisen Ausbau der Grundweine im Holzfass begegnet Xavier der Fruchtkomponente in seinen Weinen sehr gekonnt mit Struktur und Substanz. Seine Champagner verstehen sich nicht nur als Aperitif-Champagner sondern funktionieren auch herrlich als Essensbegleiter.

Champagne Premier Cru, brut, Cuvée Tradition	33,30 Euro
Champagne Premier Cru, brut, Blanc de Noirs	38,20 Euro
Champagne Grand Cru, extra brut, Champ D´Alouette, 2004	79,90 Euro



# GOSSET, CHRISTIAN

Ort: Aÿ  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 2 Hektar  
Produktion: 10.000 Flaschen



Die Champagner von Christian Gosset aus Aÿ und Umgebung haben uns von der ersten Sekunde überzeugt! Es sind ganz großartige und kraftvolle Champagner mit einer beeindruckenden Frische und Tiefgründigkeit. Der Holzeinsatz bei den Lagenchampagnern ist merklich aber sehr gefühlvoll umgesetzt. Christian Gosset verspricht mit seinem beeindruckenden Debüt Großes. Wir sind ausgesprochen glücklich, seine Champagner in unserem Programm zu führen.

2020 war es soweit! Die ersten Champagner von Christian Gosset aus dem Vallée de la Marne waren endlich auf dem Markt verfügbar. Damit erfüllte sich der damals 50 jährige einen Lebenstraum! Mit seinem Champagner möchte er die eindrucksvolle Geschichte des Pinot Noirs aus den Grand Cru Lagen rund um Aÿ erzählen. Die inspirierende Geschichte von Christian Gosset als eigenständiger Champagner Produzent beginnt im Jahr 2015 als er sich aus dem Jahrhunderte alten Familienbetrieb Champagne Gosset-Brabant herauslöst und seine eigene Champagnerproduktion beginnt. Die Grundweine seiner ersten Lese aus dem Jahr 2016 lagerte er damals noch bei einem befreundeten Önologen ein. Mittlerweile hat Christian allerdings auch seinen eigenen Keller bezogen. Ganz bewusst unterbindet er den biologischen Säureabbau. Somit unterstreicht der die Frische und Spannkraft seiner Champagner. Um seinen Weinen mehr Tiefe und Cremigkeit zu verleihen spielt er gerne mit der Bâtonnage. Hierbei wird der Hefekontakt mit dem Grundwein verlängert. Die Hefe wird auch immer wieder aufgerührt, um den Effekt durch die dadurch vergrößerte Kontaktfläche von Hefe und Wein zu verstärken. Bei der Dosage ist Christian sehr zurückhaltend. Selbst sein Champagne brut kommt gerade mal mit 5 Gramm / Liter Dosage aus. So stellt er die Frische und Eleganz seiner Champagner noch mehr in den Vordergrund.

Champagne Rosé Grand Cru brut extra brut, A01	45,40 Euro
Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Blancs extra brut Croix-Courcelles, 2016	63,20 Euro
Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Blancs brut nature Sorangeon, 2016	63,20 Euro
Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Noirs extra brut Loiselu, 2016	63,20 Euro
Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Noirs extra brut Croix-Courcelles, 2016	63,20 Euro

# MARC HEBRART

Ort: Mareuil-sur-Ay  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 15 Hektar  
Produktion: 130.000 Flaschen



Die relativ junge Champagnerbetrieb mit Sitz in Mareuil-sur-Ay wurde erst 1963 von Marc Hébrart gegründet. Inzwischen leitet sein Sohn Jean-Paul mit großem Erfolg, ungebrochenem Enthusiasmus und Experimentierfreude das Weingut im Vallée de la Marne. Der gesamte Weinbergsbesitz der Familie erstreckt sich über beachtliche 15 Hektar entlang des Flusses Marne. Er ist auf 75 Parzellen verteilt. Mit einem Anteil von 70% gibt der Pinot Noir in den Weinbergen ganz klar den Ton an, ergänzt wird er durch 30% Chardonnay.

Seinen einprägsamen Charakter erhält der Champagner von Jean-Paul Hébrart durch den Ausbau der Vin clairs (Grundweine) in kleinen Edelstahltanks in denen alle den biologischen Säureabbau durchlaufen. Es entstehen Champagner mit viel reifer Frucht und Substanz. Die Frische kommt dabei jedoch nicht zu kurz!

Seit 2002 experimentiert Jean-Paul sehr erfolgreich mit dem Einsatz von Holz. Seine Cuvée Rive Gauche Rive Droite ist das beachtliche Ergebnis dieser Arbeit. Rauchig, kraftvoll und komplex eignet sie sich besonders gut als vielseitige Speisenbegleitung.

Champagne Premier Cru, brut, Sélection	34,70 Euro
Champagne Premier Cru, brut, Mes Favorites Mareuil-sur-Ay Vieilles Vignes	39,20 Euro
Champagne Premier Cru, brut, Cuvée Rosé	39,90 Euro
Champagne Grand Cru, brut, Noces de Craie 2015	66,40 Euro
Champagne Grand Cru, brut, Rive Gauche / Rive Droite 2013	77,20 Euro



# LA BORDERIE

Ort: Bar sur Seine  
Region: Côte des Bar  
Fläche: 12 Hektar  
Produktion: 60.000 Flaschen



Domaine La Borderie ist von den beiden Geschwistern Simon und Marie Normand die eigene Champagner Marke, die sie in 2013 in Bar-Sur-Seine an der Côte des Bar gegründet haben. Bereits nach kurzer Zeit sorgten die beiden mit Ihren Champagnern für viel Aufsehen.

Die 12 Hektar Weinberge liegen sowohl im Seinetal als auch im Tal der Arce und werden, ganz typisch für diese Region, vom Pinot Noir geprägt. Ergänzt durch Meunier, Chardonnay und Pinot Blanc. Wie so viele andere junge Champagnerwinzer möchten Simon und Marie auch Verantwortung für ihre Arbeit im Weinberg übernehmen. Aus diesem Grund ist die „Domaine La Borderie“ nach den strengen Richtlinien des Labels „Haute Valeur Environnementale“ zertifiziert. Der Fokus liegt hierbei auf umweltfreundliche Praktiken im Weinberg, dem Schutz der Artenvielfalt und einem verantwortungsvollen Wassermanagement.

Schon bei der ersten Verkostung war für uns klar, die Champagner von „La Borderie“ müssen unbedingt in unser Sortiment. Selten hatten wir in der Vergangenheit einen Champagner mit vergleichbaren Schmelz und Cremigkeit im Glas.

Die Mousse hat Druck und ist gleichzeitig extrem feinmaschig. Die Länge beeindruckend! Alle Champagner von La Borderie präsentieren sich mineralisch, klar und frisch, verbunden mit einer intensiv fruchtbetonten Aromatik. Es sind Champagner mit dem „WOW-Effekt“. Wir sind schon sehr gespannt welche Champagner dieses vielversprechende Geschwisterpaar in den nächsten Jahren in die Flaschen zaubert.

Champagne brut, Cuvée Trois Contrées	43,60 Euro
Champagne Rosé de Saignée extra brut, Cuvée Douce Folie	45,20 Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut, De quoi te mêles-tu?	49,70 Euro
Champagne Blanc de Noirs Millésimé extra brut, Cuvée Val Moré	52,80 Euro

# LAHERTE FRÈRES

Ort: Chavot  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 11 Hektar  
Produktion: 120.000 Flaschen



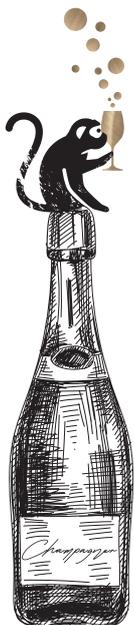
Das Familiengut Laherte Frères wurde bereits 1889 in Chavot gegründet. Seit 2005 ist Aurélien in der dritten Generation für die Produktion zuständig. Heute verfügt die Familie über 11 Hektar eigene Rebflächen und kauft von befreundeten Winzern Trauben aus unterschiedlichen Bereichen der Champagne hinzu. Die eigenen Weinberge werden weitgehend biodynamisch bewirtschaftet. Auf eine Zertifizierung hat Aurélien jedoch verzichtet, da die Parzellen häufig so klein sind, dass hin und wieder Einflüsse von nicht biodynamisch oder nicht biologisch arbeitenden Nachbarn messbar sind. Aurélien lässt die Grundweine spontan vergären. Der Ausbau erfolgt in der Regel in Holzfässern unterschiedlicher Größe. Von Jahr zu Jahr wird entschieden, ob die Weine den biologischen Säureabbau durchlaufen. Neben den beeindruckenden Basischampagnern Ultradition und Blanc de Blancs brut nature gibt es inzwischen sechs Lagenchampagner im Programm.

Laherte zählt zu den besten Produzenten der Champagne! Alle Champagner sind sehr klar, enorm frisch, wunderbar balanciert, raffiniert salzig und sehr eindringlich!

Champagne brut, Ultradition	37,90 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature	42,90 Euro
Champagne extra brut, Rosé de Meunier	42,20 Euro
Champagne extra brut, Premier Cru, Blanc de Noirs Les Longues Voyes, 2014	57,90 Euro
Champagne extra brut, Premier Cru, Blanc de Noirs Les Longues Voyes, 2015	57,90 Euro
Champagne extra brut, Vieilles Vigne de Meunier Les Vignes d'Autrefois, 2014	57,90 Euro
Champagne extra brut, Vieilles Vigne de Meunier Les Vignes d'Autrefois, 2015	57,90 Euro
Champagne extra brut, Premier Cru, Blanc de Noirs Les Longues Voyes, 2016	65,50 Euro

# LAHERTE FRÈRES

Champagne Rosé de Saignée extra brut, Les Beaudiers	65,50 Euro
Champagne extra brut, Vieilles Vigne de Meunier Les Vignes d'Autrefois, 2016	65,50 Euro
Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Les Grandes Crayères, 2016	65,50 Euro
Champagne extra brut, Les 7 Solera, 2005 -2016	75,90 Euro
Champagne extra brut, Les 7 Solera, 2005 -2017	79,90 Euro
Champagne Blanc de Blancs, brut nature - Jeroboam	199,00 Euro



# LARMANDIER-BERNIER

Ort: Vertus  
Region: Côte des Blancs  
Fläche: 15 Hektar  
Produktion: 105.000 Flaschen  
Anbau: biodynamisch



Pierre Larmandier stieg 1992 in den Betrieb seiner Eltern ein, der zuvor 10 Jahre, nach dem frühen Tod des Vaters, von der Mutter allein geführt wurde.

An der Côte des Blancs, im Süden der Champagne, gedeihen Larmandiers Trauben an kühlen Osthängen auf kargen Kreideböden. Pierre Larmandier ist einer jener Handvoll Winzer in der Champagne, der sich der Biodynamik verschrieben hat. Gras- und Wiesenpflanzen wachsen zwischen seinen Rebstöcken, Einsaaten machen die Monokultur zur Kulturlandschaft.

Larmandier produziert selbstbewusst und souverän aufregend eigenwillige Champagner, die den einstmals propagierten "Nachteil" des Winzer-Champagners längst zum Vorteil werden lassen: Individualität. Die Champagner von Pierre Larmandier sind kraftvoll und konzentriert, füllig bei reifer Frucht, manchmal mit viel Nachhall und mineralischen Noten im Abgang. Sie sind alle sehr eigenständig und lassen sich vielseitig zum Essen einsetzen.

Champagne Premier Cru, Blanc de Blancs extra brut Longitude	44,50 Euro
Champagne Premier Cru, Blanc de Blancs, brut nature Terre de Vertus, 2014	59,90 Euro
Champagne Grand Cru, Blanc de Blancs, extra brut Vieilles Vignes du Levant, 2011	89,00 Euro
Champagne Grand Cru, Blanc de Blancs, extra brut Le Chemins d'Avize, 2013	105,00 Euro

# LEROY, REMI

Ort: Meurville  
Region: Côte des Bar  
Fläche: 9 Hektar (3,4 ha für die eigene Produktion)  
Produktion: 15.000 Flaschen



Der junge und hoch motivierte Winzer Rémi Leroy verdankt es seiner Erfahrung, seiner Zukunftsorientierung und seiner gelassenen ruhigen Art, dass er nicht nur beeindruckende Champagner herstellt, sondern auch zu den jungen Sternen am Winzer-Himmel zählt.

2008 stieg er in den elterlichen Betrieb ein, der sich in Meurville an der Côte des Bar und den in der Nähe angesiedelten Dörfern Bergères und Fontaine befindet. Die Weinberge bestehen aus 72% Pinot Noir, 20% Chardonnay und 8% Meunier. Die dortigen Rebstöcke haben sich ihren Begebenheiten eines mineralarmen Bodens angepasst und ihre Wurzeln beeindruckend tief in den Boden geschlagen, was den Weinen eine bemerkenswerte und signifikante Terroir-Note verleiht. Diese überträgt er auf seine Champagner, indem er kleine Ernten anstrebt. Dies sorgt im Gegenzug für eine hohe Konzentration in besonders reifen Trauben und verleiht den Champagnern reichlich fruchtige sowie mineralische Aromen.

Rémi Leroy lässt die natürliche malolaktische Gärung zu, die seinen Champagnern später Butter- und Brioche-Noten verleiht. Damit seine Champagner weiter an Tiefe und Komplexität gewinnen können, lässt er sie für etwa 3 Jahre auf der Hefe reifen. So benötigen sie nur eine niedrige Dosage.

Champagne extra brut	34,50 Euro
Champagne brut nature	36,40 Euro
Champagne Rosé, extra brut	36,90 Euro
Champagne Rosé, demi sec	36,90 Euro
Champagne Rosé Saignée brut nature Les Crots, 2014	59,90 Euro
Champagne Blanc de Blancs brut nature Sous Larrey, 2014 / 2015	69,50 Euro
Champagne extra brut - MAGNUM	69,90 Euro

# MARGAINE

Ort: Villers-Marmery  
Region: Montagne de Reims  
Fläche: 10 Hektar  
Produktion: 65.000 Flaschen



Sämtliche Weinberge von Arnaud und Karine Margaine liegen in der als Premier Cru klassifizierten Gemeinde Villers-Marmery. Die Gemeinde ist eine Insel von Chardonnay in der sonst vom Pinot Noir geprägten Montagne de Reims. Alle Champagner sind frisch, fruchtbetont und sehr gut ausbalanciert. Zudem haben sie in den vergangenen Jahren stetig an Komplexität hinzugewonnen. Auf die malolaktische Gärung wird teilweise verzichtet. Etwa 10% der Grundweine werden im Eichenholz vergoren und ausgebaut. Für Arnaud Margaine und den Stil seines Hauses spielen Reserveweine eine besonders wichtige Rolle. In seinen Cuvées ohne Jahrgang machen sie einen beachtlichen Anteil von teilweise über 50% aus. Durch dieses Stilmittel verstärkt Arnaud den zugänglichen Charakter seiner Champagner. Sämtliche Champagner eignen sich hervorragend als Aperitif, aber auch als Essensbegleiter zu leichten Fischgerichten.

Das Ehepaar bewirtschaftet das Familienweingut in der mittlerweile vierten Generation. Sie sprechen dabei von einem großen Familienabenteuer, das bereits 1910 mit Gaston Margaine begann. Seitdem wird das Know-how und die Leidenschaft für den Champagner an jede nachfolgende Generation weitergegeben. Und das Familienabenteuer kann weitergehen, denn Tochter Mathilde ist gerade in den Betrieb mit eingestiegen.

Um gesunde und vitale Weinbergsböden auch an die nächste Generation weitergeben zu können, hat man im Weingut Margaine bereits bei 90% der Weinberge den Einsatz von Herbiziden komplett eingestellt. Stattdessen hat das Jäten in den vergangenen Jahren ein großes Comeback im Weingut erlebt.

Champagne "Le brut", Premier Cru, Cuvée Traditionelle	31,50 Euro
Champagne brut, Cuvée Rosé	34,90 Euro
Champagne „Le extra brut“, Premier Cru Blanc de Blancs	38,50 Euro
Champagne extra brut, Cuvée M	49,90 Euro

# MOUSSÉ FILS

Ort: Cuisles  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 6 Hektar  
Produktion: 60.000 Flaschen



Den eigenen Champagner produziert die Familie Moussé bereits seit 1923. Jean-Marc und dessen Sohn Cédric Moussé leiten heute gemeinsam das Weingut in Cuisles im Vallée de la Marne. Hier befindet sich der Großteil der insgesamt 6 Hektar umfassenden Rebfläche. Die Weinberge liegen westlich der Gemeinde an einem nach Osten ausgerichteten Hang. Der Rest ist auf weitere vier Orte verteilt. „Wir erben das Land nicht von unseren Eltern, sondern wir leihen es von unseren Kindern“ lautet der Grundsatz ihrer Arbeit. Sie setzen dabei ätherische Öle gegen Holzkrankheiten ein, die Bodenbearbeitung wird teilweise mit einem Pferd durchgeführt und auf den Einsatz von Herbiziden wird komplett verzichtet. Die Champagner von Moussé überzeugen durch eine konstant hohe Qualität. Dabei hat es sich Cédric zur Aufgabe gemacht, die einzelnen Cuvées noch stärker voneinander zu differenzieren. Dies gelingt ihm von Jahr zu Jahr immer besser. Die Grundweine werden in Edelstahltanks ausgebaut. Mit Ausnahme der Rotweine für die Rosés, die in Barriques lagern. Da sämtliche Weine einen biologischen Säureabbau durchlaufen, zeichnen sich die Champagner von Moussé durch einen cremigen und fülligen Stil aus. Sie präsentieren sich fruchtbetont und kompakt, schmecken hervorragend als Aperitif und machen auch als Speisenbegleiter zu hellem Fleisch und Geflügel eine sehr gute Figur.

Champagne Rosé extra brut Effusion	34,20 Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature L'extra 'Or - degorgement tardif	38,30 Euro
Champagne brut nature Les vignes de mon village	39,50 Euro
Champagne extra brut Terre d'illite 2015	40,80 Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut Special Club - Lie Dit "Les Fortes Terres" 2015	56,20 Euro

# PERSEVAL, THOMAS

Ort: Chamery  
Region: Montagne de Reims  
Fläche: 2,5 Hektar  
Produktion: 13.000 Flaschen  
Anbau: biodynamisch



Thomas Perseval betreibt in Chamery in der Montagne de Reims einen Mischbetrieb mit rund 50 Hektar. Davon sind 2,5 Hektar mit Pinot Noir, Meunier, Chardonnay und sogar auch Petit Meslier, Arbanne sowie etwas Pinot Blanc bepflanzt. Es sind Weinberge in den feinen Mittelhängen rund um Chamery, die die Voraussetzung für beste Traubenqualitäten bieten. Auf dem Rest der Fläche wird Getreide produziert. Was früher normal war, ist heute sehr ungewöhnlich, da praktisch alle Spitzenproduzenten ausschließlich Trauben für die Champagner-Produktion anbauen. Thomas ist Bauer im allerbesten Sinne. Er achtet auf die Gesundheit des Bodens und der Pflanzen. Seit 2012 ist er biologisch zertifiziert und arbeitet darüber hinaus mit biodynamischen Praktiken. Im Keller geht es sehr ursprünglich und minimalistisch zu. Der Faktor Zeit ersetzt den Großteil moderner Technik. Neben seinem anspruchsvollen Einstiegs-Champagner Tradition wird eine Grande Cuvée erzeugt, die hinsichtlich Individualität, Tiefgründigkeit und Präzision beeindruckend ist. Darüber hinaus entstehen noch vier Lagenchampagner, die sein großes Können unter Beweis stellen.

Champagne brut nature, Tradition	39,90 Euro
Champagne, Premier Cru, brut, Grande Cuvée	56,90 Euro
Champagne Millésimé Rosé, brut nature Lieu Dit "La Masure", 2015	68,20 Euro
Champagne Millésimé, brut nature Lieu Dit "La Pucelle", 2015	68,20 Euro
Champagne Millésimé, brut nature Lieu Dit "Le Hayat", 2015	68,20 Euro
Champagne Millésimé, brut nature Lieu Dit "Le Hayat", 2015	68,20 Euro
Champagne Millésimé, brut nature Lieu Dit "Le Village"	68,20 Euro

# PETIT & BAJAN

Ort: Avize  
Region: Côte des Blancs  
Fläche: 3,15 Hektar  
Produktion: 15.000 Flaschen



Grand Cru Lagen an der Côte de Blancs und der Montage de Reims vereint in einem Weingut. Wir freuen uns ganz besonders mit Petit & Bajan einen der jungen Nachwuchstars unter den Weingütern der Champagne in unserem Sortiment zu führen. Nachdem sich Richard Petit und Véronique Bajan bereits 1999 kennengelernt hatten, gründeten die beiden 2009 ihr gemeinsames Projekt mit dem Ziel sich auf das Wesentliche zu konzentrieren.

Ihr Sortiment ist daher übersichtlich und klar. So produzieren die beiden heute vier großartige Weine: „Nuit Blanche“, „Ambrosia“ und „Nymphaea“, sowie „Obsidienne“ - ein reinsortiger Blanc de Noirs aus Pinot Noir, der das Programm der beiden Champagner Enthusiasten ergänzt.

Ihre 3,15 Hektar Weinberge verteilen sich auf Grand Cru Lagen an der Côte de Blancs und an der Montage de Reims. Der Fokus liegt dabei ganz auf Chardonnay und Pinot Noir. Meunier sucht man in den Weinen von Petit & Bajan vergebens. Mit Attributen wie fruchtbetont, harmonisch und füllig sind die Champagner von Véronique und Richard am besten zu beschreiben. Ihr Champagnerstil ist klar und geradlinig, gepaart mit einem kompakten Abgang. Sämtliche Grundweine durchlaufen den biologischen Säureabbau und stammen ganz aus einem Jahrgang. Die eher geringe Dosage von 3-5 g/l sorgt für eine lebendige Frische.

Champagne Grand Cru Rosé, brut "Nymphaea"	49,60 Euro
Champagne Grand Cru blanc de blancs, brut "Cuvée Nuit Blanche"	55,80 Euro
Champagne Grand Cru Blanc de noirs, brut "Obsidienne"	58,60 Euro

# REDON, ADRIEN

Ort: Trépail  
Region: Montagne de Reims  
Fläche: 5 Hektar  
Produktion: 45.000 Flaschen



Tief verwurzelt mit dem einzigartigen Terroir des kleinen Ortes Trépail an der Montagne de Reims produziert die Familie Redon erst seit 1982 unter ihrem eigenen Namen Champagner. Wie an der Côte des Blancs fallen hier die Weinberge sanft nach Osten ab. Dies begründet, dass inmitten der ansonsten von Pinot Noir geprägten Montagne de Reims, über 90% der Rebfläche mit Chardonnay bepflanzt ist. In Trépail entstehen die mineralischsten Chardonnays der Montagne de Reims.

Inzwischen wird der Familienbetrieb Redon von Adrien Redon geführt. Auch bei ihm dreht sich fast alles um Chardonnay. Chardonnay verleiht seinen Champagnern eine besondere Frische und Komplexität. Seine Weine zeichnen sich besonders durch einen mineralischen und präzisen Charakter aus. Adrien setzt seit einigen Jahren vermehrt auf den Ausbau im Holz. Neue Barriques verwendet er dabei nicht, vielmehr gebrauchte Fässer mit einem Alter von drei bis zehn Jahren. Dies verleiht seinen Champagnern eine besondere Kraft und Struktur. Weiterhin „überschminkt“ Adrien seine Weine nicht mit Süße. Er arbeitet mit einer sehr geringen Dosage und verstärkt damit die Frische und den mineralischen Charakter seiner Champagner. Adrien macht einfach herrliche Champagner, die uns bereits bei der ersten Verkostung absolut überzeugt und begeistert haben!

Champagne extra brut, Un R d'autrefois	32,90 Euro
Champagne Rosé extra brut, L'R du temps	37,50 Euro
Champagne extra brut Le grand R 50:50	46,50 Euro
Champagne Blanc de Blancs brut nature Un R de rien	49,50 Euro

# REGNAULT, STEPHANE



Ort: Le Mesnil sur Oger  
Region: Côte de Blancs  
Fläche: 4 Hektar  
Produktion: 5.000 Flaschen

2007 kehrte Stéphane, nach einer kurzen Tätigkeit als Sommelier in London und als Luft- und Raumfahrt-Ingenieur in Paris, in seinen Heimatort Le Mesnil-sur-Oger an die Côte des Blancs zurück. Sein Wissen zur Champagnerbereitung hat sich Stéphane durch viele Gespräche mit anderen Winzerkollegen und einer Vielzahl von Praktika bei renommierten Champagnerhäusern angeeignet. Gemeinsam mit seinem Vater bewirtschaftet der Autodidakt vier Hektar Weinberge, die zu 100% mit Chardonnay bestockt und zu gleichen Teilen auf die legendären Kreideterroirs der Grand Cru-Dörfer Oger und Le Mesnil aufgeteilt sind. Die meisten ihrer Reben sind zwischen 40 und 60 Jahre alt.

Inspiziert und beeinflusst von den Gesprächen mit anderen jungen Champagner-Produzenten beschloss Stéphane kurz nach seiner Rückkehr die Verwendung von Herbiziden in den Weinbergen einzustellen und schrittweise auf ökologischen Landbau umzustellen. Viele seiner Rebanlagen bestehen jedoch gerade mal aus 2-3 Rebzeilen und grenzen oft an Nachbarweinberge, die nicht biologisch bewirtschaftet werden. Aus diesem Grund gelangen Stéphanes Champagner auch nicht mit einem Biolabel in den Handel.

Jeder seiner Einzellagen-Weine wird zum Teil in Edelstahltanks und in gebrauchten Fässern ausgebaut. Die malolaktische Gärung wird weder blockiert noch gefördert - Stéphane lässt seinen Weinen jedes Jahr aufs Neue seinen Lauf. Den Anteil an Reserveweinen hält er in seinen Champagnern gering. Er arbeitet bei seinen Grundweinen außerdem mit einem Solerasystem, dem sogenannten „Réserve Perpetuelle“. Für ihn die beste Möglichkeit, die Typizität der einzelnen Lagen in seine Champagner zu übersetzen.

Bei unserem ersten Besuch im Weingut Mitte April 2019 erzählte Stéphane leidenschaftlich von Musik und dass in jedem seiner Weine ein anderer Musikcharakter zu entdecken ist. Er ist eben nicht nur Winzer, sondern auch ein leidenschaftlicher Jazz-Saxophonist. So verwundert es also nicht, dass seine Champagner Mixolydien N°14 und Lydien N°14 nach Tonleitern aus dem Jazz benannt sind.

Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Grand Cru,  
Mode Lydien N°14 49,00 Euro

Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Grand Cru,  
Mode Mixolydien N°14 49,00 Euro

# SERAGENT, GUILLAUME

Ort: Vrigny  
Region: Montage de Reims  
Fläche: 1,7 Hektar  
Produktion: 5.000 Flaschen



Guillaume Sergent brachte 2011 seine ersten Champagner auf den Markt. Nach einem Önologiestudium und einer Zeit bei Roederer übernahm er für seine eigene Produktion knapp zwei Hektar in Vrigny und Coulommès-la-Montagne von seinen Eltern. Er bewirtschaftet seine Weinberge biologisch und biodynamisch, auch wenn er nicht zertifiziert ist. Für seine sehr kleine Produktionsmenge ist aus seiner Sicht der Aufwand für eine Zertifizierung zu hoch. Lieber verbringt er seine Zeit im Weinberg und sorgt dafür, dass seine Reben gesund bleiben, tief wurzeln und reife Früchte hervorbringen. Dabei kommen auch Pferde für das Pflügen zum Einsatz.

Guillaume erzeugt Champagner ohne Reserveweine. Er möchte den Ausdruck seiner Weinberge und des Witterungsverlaufes eines Jahres in die Flasche bringen. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Tonneaus von 500 Litern. Die Dosage ist extrem niedrig. Die Champagner von Guillaume Sergent sind absolut faszinierend! Sie sind kerzengerade, druckvoll, elegant, extrem frisch, salzig und tiefgründig. Und das obwohl sie sehr jung sind. Sie bleiben lediglich etwas über ein Jahr auf der Hefe.

Champagne Blanc de Blancs, extra brut, Premier Cru, Les Prés Dieu	39,90 Euro
Champagne extra brut, Premier Cru, Le Chemin des Chappes	39,90 Euro
Champagne extra brut, Premier Cru, Les Pres Dieu Bo	54,90 Euro



# TAILLET, ÉRIC

Ort: Baslieux sous Châtillon  
Region: Vallée de la Marne  
Fläche: 7,5 Hektar  
Produktion: 65.000 Flaschen



Seit 1961 vermarktet die Familie Tillet aus dem Vallée de la Marne voller Stolz ihre eigenen Champagner. 1995 übernahm Eric von seinem Vater Daniel den Familienbetrieb. Verteilt sind die sechs Hektar des Weinguts auf insgesamt sechs Gemeinden rund um den Ort Baslieux-sous-Châtillon im Herzen des Vallée de la Marne. Meunier ist hier allgegenwärtig. Mit knapp 80% dominiert er die Weinberge der Familie Tillet, gefolgt von Pinot Noir und Chardonnay. In neuen Anpflanzungen finden auch die „Underdogs“ der Champagne wie Pinot Gris, Arbane und Petit Meslier immer mehr an Bedeutung. Fragt man Eric Tillet nach „seinem“ Meunier, kommt er unverzüglich ins Schwärmen. Für ihn ist Meunier der König der Champagne. Er setzt ihn gleich mit Frucht und Finesse. Seit einigen Jahren werden die Weinberge der Taillets ganz ohne Unkrautvernichter oder Dünger bewirtschaftet. Eric möchte lebendige Böden mit einem hohen Anteil an organischer Masse (Kompost). Er sieht darin eine Möglichkeit, mit veränderten Umweltbedingungen zukünftig besser umgehen zu können. Um die Biodiversität in den Weinbergen zu erhöhen, entschied man sich vor einigen Jahren über 600 Bäume zu pflanzen. Die Grundweine werden meist im Edelstahltank ausgebaut. Lange Hefelager von bis zu 9 Jahren verleihen den Champagnern von Eric Tillet eine besondere Fülle und Cremigkeit. Wir haben Eric und seine Champagner bereits nach kurzer Zeit in unser Herz geschlossen. Sie auch?

Champagne brut, Egali'T	31,50 Euro
Champagne Rosé brut, Luminosi'T	36,20 Euro
Champagne extra brut, L'Authentique des Taillet	42,50 Euro
Champagne brut, L'AnT, 2009	42,50 Euro
Champagne extra brut, Bansionesi	55,40 Euro
Champagne brut nature, Surle Grand Marais	78,80 Euro
Champagne extra brut, Le Bois de Binson	82,20 Euro

# J. L. VERGNON

Ort: Le Mesnil-sur-Oger  
Region: Côte des Blancs  
Fläche: 5,3 Hektar  
Produktion: 65.000 Flaschen



Das kleine Champagner Haus J. L. Vergnon befindet sich in Le Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs. Die Weinberge liegen in den Gemeinden Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Vertus. Die ersten eigenen Champagner produzierte Jean Louis Vergnon erst 1985, obschon die Familie seit mehreren Generation Trauben und Weine produzierte, diese aber an größere Häuser verkaufte. In 2012 startete man, auch Trauben zuzukaufen, was den Status vom Champagner Winzer (RM) zu einem Zukäufer (NM) änderte. Von 2001 bis 2017 wurde der Stil des Hauses vom Kellermeister Christophe Constant geprägt. Er hat Vergnon zu einem der ersten Namen an der Côte des Blancs gemacht. Nun ist Clement Vergnon als Verantwortlicher in das Unternehmen eingetreten und möchte den Stil von Constant weiterführen. Chardonnay ist die tonangebende Sorte an der Côte des Blancs. Die Champagner sind hier sehr frisch, schlank, spannungsgeladen und salzig-mineralisch. Die Weine bei Vergnon durchlaufen zudem nicht die malolaktische Gärung, was ihre Frische und Salzigkeit noch mehr unterstreicht. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks. Eine Ausnahme ist die Cuvée Confidence, deren Grundweine komplett in Holzfässern vergären und reifen. Auf Chaptalisieren wird verzichtet, ebenso auf Schönen und Filtrieren. Die Tirage erfolgt im Juli. Dabei werden bis zu einem Drittel Reserveweine verwendet. Nach einer Reife auf der Hefe von mindestens 3 Jahren werden die Champagner sehr gering bis 6 Gramm pro Liter oder auch gar nicht dosiert. Vergnon Champagner sind besonders lebendig, brilliant und gradlinig. Sie spiegeln das Terroir der südlichen Côte des Blancs auf eine ganz eigene, unverwechselbare Weise wieder.

Champagne Grand Cru, blanc de blancs, brut „Conversation“	36,90 Euro
Champagne Grand Cru, blanc de blancs, extra brut „Éloquence“	36,90 Euro
Champagne Rosé, extra brut, „Rosémotion“	49,90 Euro
Champagne Grand Cru, blanc de blancs, extra brut „Expression“, 2010	58,90 Euro
Champagne Grand Cru Millésimé blanc de blancs extra brut MSNL 2010	65,30 Euro
Champagne Grand Cru Millésimé blanc de blancs brut nature Hautes Mottes 2011	66,90 Euro

# CHAMPAGNER GEBRAUCHSANWEISUNG

## DIE RICHTIGE TEMPERATUR! - 10 BIS 12°C!

Bei Schaumwein ist die Temperatur noch wichtiger als bei Rot- oder Weißwein. Einfache Schaumweine (Markensekt, Prosecco oder günstige Cava) trinkt man möglichst kalt bei 6 bis 8 °C. Die Produkte erhalten dadurch mehr Frische und eine eventuelle Süße ist besser integriert. Gute Champagner dagegen sollte man nicht zu kalt trinken! Bei 10 bis 12 °C können sie ihr Aroma besser entfalten und sind hinsichtlich der Säure balancierter. Ein hochklassiger Champagner mit einer geringen Dosage (Restsüße), also ein extra brut oder brut nature, kann sogar bei 12 bis 14 °C genossen werden, da er mit der höheren Temperatur weicher und ausgewogener wird und seine Aromenfülle erst freigibt.

## DAS RICHTIGE GLAS

Das klassische Sektglas ist für einfache Schaumweine gedacht. Es ist eine lang gezogene, schmale Flöte, in der die Kühle und Kohlensäure möglichst gut beibehalten werden. Je hochwertiger ein Schaumwein ist, desto mehr Eigengeschmack hat er und desto höher darf die Trinktemperatur und der Kontakt mit Luft sein, damit er sich entwickeln kann. Somit ist ein normales Sektglas für den Genuss wirklich guter Schaumweine nicht ideal. Besser ist ein spezielles Champagnerglas mit größerem Volumen oder gleich ein gutes Weißweinglas, wie es viele Hersteller produzieren.

## DAS RICHTIGE LAGERN

Da Champagner besonders licht- und wärmeempfindlich ist, sollte er sorgfältig aufbewahrt bzw. gelagert werden. Das bedeutet vor Licht geschützt (dunkler Raum, im Karton oder hinter getönten Scheiben), zwischen 10 und 20 °C (ideal sind rund 12°C), ohne allzu häufige Temperaturschwankungen und möglichst vibrationsfrei (nicht über Monate im Kühlschrank - Weinschränke sind dagegen vibrationsarm konstruiert).

# KONTAKT

Wir beraten Sie gerne.

Telefonisch und in unserem Ladengeschäft erreichen Sie uns Montag bis Samstag von 12 Uhr bis 19 Uhr unter 089 / 89043860 oder persönlich in der Pestalozzistraße 17 in 80469 München. Oder Sie schreiben uns eine E-Mail an [info@einfachweinkaufen.de](mailto:info@einfachweinkaufen.de).

# CAMPAGNER SEMINARE



Unser Programm mit 10 unterschiedlichen Champagner Veranstaltungen bei "einfach geniessen" in München" ist einzigartig! Alle Seminare dauern drei Stunden und enthalten acht Champagner, leckere ofenfrische Tarte sowie aussagekräftige Seminarunterlagen. Mehr dazu finden Sie hier: <https://www.einfachgeniessen.de/champagner-seminare/>