EINFACH

Wein kaufen

CHAMPAGNER

PROGRAMM 2022

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 Hofmeier

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 85,00 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/

CHAMPAGNER WINZER

ALEXANDRE, YANN

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

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	Noir		34,90	Euro
Champagne brut nature	Roche Mère		36,90	Euro
Champagne Millésime Blanc de Blancs brut		2013	42,50	Euro
Champagne Premier Cru Brut	Grande Resérve		37,90	Euro
Champagne Premier Cru Rosé brut	Blanches Terres		38,50	Euro

BARNIER, ROGER

Region: Val du Petit Morin
Ort: Villevenard
Inhaber: Fréderic Berthelot
Fläche: 8 Hektar
Produktion: 80.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale

Im Jahr 1928 erhielt Roger Barnier von seinem Vater zwei Weinberge in Villevenard, das man heute zu dem Gebiet Val du Petit Morin zählt. Dies ist ein kleiner Bereich zwischen der Côte de Blancs und der Côte de Sézanne. Ab 1945 konzentrierte sich Roger Barnier auf die Produktion von Champagner. Der Neffe Fréderic Bertelot übernahm die Geschicke des Weinguts bereits 1982 und bewirtschaftet heute acht Hektar Weinberge. Diese sind auf 35 einzelne Parzellen in den Ortschaften Villevenard, Courjeonnet und Broys verteilt. 50% der Weinberge sind mit Chardonnay bestockt, gefolgt von 45% Meunier. Die restliche Fläche ist mit Pinot Noir und Pinot Blanc bepflanzt. Vor Kurzem folgten dann noch einige neue Rebflächen mit den alten, fast unbekannten Rebsorten Arbanne und Petit Meslier. Die ältesten Rebstöcke wurden bereits 1919 gepflanzt.

Warum wir Roger Barnier in unserem Sortiment haben

Wir lieben eigenständige Champagner und wir finden es großartig, wenn sich Winzer trauen, dem Meunier die Bühne zu bieten, die er auch verdient. Bei Roger Barnier trifft beides zu. Seine Champagner sind individuell und zeigen eine klare Handschrift. Sie sind unaufgeregt, frei von Allüren, aber kompromisslos gut. In den vergangenen Jahren haben sie an Dichte und Präzession hinzugewonnen und werden sicherlich in den nächsten Jahren noch weiter an Qualität zu legen.

Champagner

Fréderic Bertelot hat zwei Champagner ohne Jahrgang im Sortiment. In guten Jahren kommen bis zu drei Jahrgangschampagner sowie zwei Einzellagenchampagner (Les Bacon und Les Chauffours) dazu. Sie bestechen alle durch ihre wunderbare Struktur, ihren Körper und ihre brillante Frische. Sie sind zudem kraftvoll, dicht und kompakt. Ihre moderate Dosage ist herrlich integriert. Es sind Champagner für alle Gelegenheiten und grandiose Speisebegleiter.

Champagne Millésime Blanc de Blancs brut	Cuvée Blanche	2017	44,50
Champagne Millésime brut	Cuvée Exquise	2008	56,50
Champagne Millésime brut	Cuvée Exquise	2014	44,50
Champagne Millésime extra brut	Cuvée 100% Meunier	2016	62,50
Champagne Millésime extra brut	Les Bacons	2016	74,50

BARRAT-MASSON

Region:	Côte de Sézanne
Ort:	Villenauxe-la-Grande
Fläche:	7 Hektar
Produktion:	13.000 Flaschen
Anbau:	biodynamisch

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 Blanc de Blancs brut nature	Fleur de Craie		42,50	Euro
Champagne Blanc de Blancs brut nature	Les Margannes		49,90	Euro
Champagne extra brut	Grain d'Argile		40,50	Euro
Champagne Millésime brut nature	Nouances de Carnoie	2016	69,90	Euro
Champagne Rosé brut nature	La Grande Homée		72,90	Euro

BOULARD & FILLE

Regionen:	Massif de Saint-Thierry, Montagne de Reims. Vallée de la Marne
Ort:	Cauroy-lès-Hermonville
Fläche:	3 Hektar
Produktion:	25.000 Flaschen
Anbau:	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 Champagner werden überwiegend knochentrocken ausgebaut. Der biologische Säureabbau 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 Blanc de Blancs brut nature	Les Rachais	2012	79,90	Euro
Champagne Blanc de Blancs extra brut	Les Vieilles Vignes	2017	54,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature	PETRAEA II		84,50	Euro
Champagne brut nature	Les Murgiers		45,90	Euro
Champagne extra brut	Les Rachais	2008	65,00	Euro
Champagne Millésime brut nature	Le Murtet	2017	59,50	Euro
Champagne Millésime Rosé extra brut	Rosé de Saignée	2013	52,50	Euro

BOURGEOIS-DIAZ

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

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 SO2 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 feinster Oxidation aus. Sie sind puristisch, präzise trotzdem druckvoll und gewinnen stetig an Nachhaltigkeit.

Champagne Blanc de Blancs brut nature	"B"	55,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature	"M"	49,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature	"N"	46,90	Euro
Champagne brut nature	"3CC"- trois cepages collection	49,90	Euro
Champagne Rosé de Saignée extra brut	"RS"	49,90	Euro

BROCARD, PIERRE

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

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		31,50	Euro
Champagne brut	Tradition - halbe Flasche		19,50	Euro
Champagne brut nature	l'egarée	2014	69,90	Euro
Champagne Millésime Blanc de Blancs extra brut	Absimilis " La Lemblee"	2018	89,90	Euro
Champagne Millésime Blanc de Noirs extra brut	Contrée Noire	2014	44,90	Euro
Champagne Millésime Rosé extra brut	Saignée de la Côte	2017	49,90	Euro

BRUNOT, GUY

Region:	Vallée de la Marne
Ort:	Dizy
Fläche:	4 Hektar
Produktion:	22.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

Champagne Brunot ist ein sehr kleiner feiner Familienbetrieb, der 1957 gegründet wurde. Heute betreibt Nathalie Brunot bereits in der dritten Generation das Geschäft mir 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 Premiere Cru brut	Grande Réserve	28,50	Euro
Champagne Premiere Cru brut	Grande Réserve - Magnum	68,50	Euro
Champagne Rosé brut		34,50	Euro

CHARTOGNE-TAILLET

Region:	Montagne de Reims
Ort:	Merfy
Fläche:	11 Hektar
Produktion:	80.000 Flaschen
Anbau:	biodynamisch

Alexandre Chartogne von der Maison Champagne Chartogne-Taillet kann man getrost als einen Shooting Star der Champagne bezeichnen. Mit jungen 22 Jahren übernahm er den Winzerbetrieb seiner Eltern in Merfy. Ein Großteil seiner Weinberge liegt auch hier in Merfy. Hinzu kommen noch einige Parzellen in den Nachbarorten Chenay und Saint-Therry. Man ist hier an den südlichen Rändern des Massiv-de-Saint-Thierry. In den Weinbergen dominiert klar der Pinot Noir gefolgt von Chardonnay und einem kleinen Anteil an Meunier. Sein Handwerk hat Alexandre Chartogne beim renommierten Anselme Selosse gelernt. Heute sind Alexandres Weine in der Champagnerwelt noch ein Geheimtipp. Das wird sich allerdings sehr bald ändern. Deswegen sind wir von „einfach geniessen“ sehr dankbar dafür diesen jungen Ausnahmewinzer in unserem Programm zu haben. Seine naturnah erzeugten Weine haben uns direkt beim ersten Verkosten überzeugt. Wohl auch deshalb weil sie so herrlich eigenständig sind und weit weg vom normalen „Easy-Drinking-Genuss“ der großen Häuser. Alexandre selbst sagt: «Meine Weine sollen polarisieren. Sie sind gemacht um von ihrer Herkunft zu erzählen.» Die Champagner von Alexandre Chartogne kombinieren auf besondere Weise Frische und Fruchtigkeit mit Komplexität und Konzentration. Der Holzeinfluss ist jederzeit merkbar, allerdings sehr fein eingebunden. Selbst seine Einstiegschampagner bieten ein extrem hohes Qualitätslevel. Allen gemein ist eine herrliche Salzigkeit, Mineralität und eine geringe Dosage.

Champagne Blanc de Blancs extra brut	Chemin de Reims		74,90	Euro
Champagne Blanc de Blancs extra brut	Hors Série	2015	139,00	Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Les Barres	2015	94,50	Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Orizeaux	2014	71,90	Euro
Champagne extra brut	Saint Thierry	2016	71,90	Euro
Champagne Rosé brut			51,90	Euro

CHEURLIN, L&S

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

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	28,90	Euro
Champagne brut	Lucie Cheurlin - halbe Flasche	17,90	Euro
Champagne brut	Sébastien Cheurlin	31,90	Euro
Champagne extra brut	Cocinelle & Papillon	34,90	Euro
Champagne extra brut	Coeur de Chevalier	33,90	Euro

CHEVALIER, ANTOINNE

Region:	Vitry-le-François
Ort:	Vitry en Perthois
Fläche:	4 Hektar
Produktion:	10.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

Fast im Niemandsland, vollkommen abseits jeglichen Trubels liegen die vier Hektar Weinberge von Antoine Chevalier rund um die Ortschaften Vitry-en-Perthois, Couvrot und Val-de-Vière in der Region Vitryat.
Zu seiner Blütezeit Anfang des 19. Jahrhunderts hatte das Vitryat eine Rebfläche von 4.000 Hektar. Mehrere aufeinanderfolgende Ereignisse wie die Reblaus, der Erste Weltkrieg und die Weltwirtschaftskrise trugen maßgeblich zum Verschwinden der Rebstöcke in dieser Region im Süd-Osten der Champagne bei. Es dauerte dann bis in die 1970er Jahre hinein, bis die Region wieder in die AOP Champagne aufgenommen wurde. Aktuell werden wieder 450 Hektar Weinberge bewirtschaftet, die zu 98 % mit Chardonnay bestockt sind.
Dank solcher Pioniere wie Antoine Chevalier genießt das Vitryat unter Kennern heute wieder einen hervorragenden Ruf für seine überraschend subtilen Chardonnay Qualitäten. 1973 bestockten die Eltern von Antoine die Parzelle „Jardin de Meunier“ wieder mit Chardonnay und legten somit den Grundstock für die Wiederbelebung der Champagnertradition im Vitryat. Die einzelnen Parzellen zeichnen sich besonders durch ihren hohen Kalksteinanteil aus.
Nach einem erfolgreichen Önologie und Ethnologistudium kehrte Antoine Chevalier in das elterliche Weingut zurück. Inspiriert und gestärkt durch verschieden Praktika stoppte Antoine Chevalier sofort nach seiner Rückkehr 2010 den Einsatz von Herbiziden und Pestiziden. Seit 2016 ist das Weingut nach den strengen Richtlinien von „Haut Valeur Enironnementale“ zertifiziert.

Die Champagner

Man könnte das Sortiment von Antoine Chevalier als sehr übersichtlich beschreiben, denn aktuell bietet er nur eine einzige Cuvée an. Der Champagne extra brut Carkonnia ist ein Blanc des Blancs. Die Chardonnay Trauben stammen alle aus der Einzellage „Le Jardin de Menunier“ nahe der Ortschaft Vitry-en-Perthois. Der Ausbau und die Lagerung der Grundweine erfolgt in ausgewählten Holzfässern. Die Weine werden weder filtriert noch geschönt. Teilweise arbeitet Antoine Chevalier mit Battonage. Dieses Verfahren, bei dem die Hefe der ersten Gärung immer wieder aufgerührt wird, erhöht die Cremigkeit und Fülle des Champagners. Die Weine durchlaufen alle den biologischen Säureabbau. Somit ist der Carkonnia frisch, weich und geschmeidig.
Nach einem Hefelager von 35 Monaten auf der Flasche wird der Champagne extra brut sehr gering mit 2 Gramm pro Liter dosiert. Es ist ein Champagner wie wir ihn lieben: Mineralisch, salzig und frisch. Hinzu kommt eine feine, verspielte Frucht und ein sehr langer Abgang.

Champagne Millésime Blanc de Blancs extra brut	Carkonnia "Le Jardin de Meunier"	59,90	Euro

COULON, ROGER

Region: Montagne de Reims
Ort: Vrigny
Fläche: 10,5 Hektar
Produktion: 90.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale

Die Geschwister Louise und Edgar Coulon haben nun in neunter Generation die Geschicke von Champagne Roger Coulon aus Vrigny im Bereich Montage de Reims übernommen. Gemeinsam mit ihren Eltern Isabelle und Eric bewirtschaften sie rund 10 Hektar Weinberge. Diese liegen verteilt auf 109 einzelne Parzellen in acht Premier Cru klassifizierten Gemeinden. Im Schnitt liegt das Alter der Reben bei über 50 Jahren, was wiederum extraktreiche und konzentrierte Grundweine sichert. Die Coulons arbeiten mit einem hohen Anteil (40%) an Meunier sowie jeweils 30% Pinot Noir und Chardonnay. Eric Courlon möchte vor allem gesunde Trauben ernten, denn hier liegt ein wichtiger Schlüssel zur hohen Qualität der Champagner. Dafür liest Eric häufig etwas früher. Nur der hochwertige Traubensaft der ersten Pressung, die sogenannte Cuvée, wird weiterverarbeitet. Alle Weine werden spontan vergoren und – seitdem Edgar für den Keller verantwortlich ist – zunehmend auch in Eichenfässern ausgebaut. Ein biologischer Säureabbau wird nicht angestrebt. Aber in manchen Jahren leitet die Natur diesen Vorgang von selbst ein. Bei der Tirage fügt Edgar etwas weniger Zucker als die üblichen 24 Gramm pro Liter hinzu und erhält dadurch etwas weniger Druck in der Flasche. Dies verleiht seinen Champagnern eine feine Geschmeidigkeit. Die Entwicklung der Champagner sind in den letzten Jahren absolut beeindruckend! Sie wurden alle feiner, präziser und tiefgründiger. Trotz der niedrigen Dosage sind die Champagner weich, rund und zugänglich. Es sind herrliche Kompositionen, die uns nachhaltig begeistern.

Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs extra brut	Les Hauts Partas	2015	84,90	Euro
Champagne Millesime Blanc de Noirs extra brut		2013	94,90	Euro
Champagne Millesime Blanc de Noirs extra brut	Synode - La Fosse Saint-Marcoult	2016	129,90	Euro
Champagne Premier Cru brut nature	Esprit de Vrigny - Zero Dosage		74,90	Euro
Champagne Premier Cru extra brut	Heri-Hodie		44,90	Euro
Champagne Premier Cru extra brut	L'Hommée		58,50	Euro
Champagne Rosé extra brut	Roselie - Rosé de Saignée		69,90	Euro

DECHANNES, ELISE

Region:	Côte des Bar
Ort:	Les Riceys
Fläche:	5 Hektar
Produktion:	40.000 Flaschen
Anbau:	biodynamisch (Demeter)

Elise Dechannes betreibt ihr Weingut ganz im Süden der Champagne, an der Côte des Bar. Les Riceys ist die Ortschaft mit der größten Weinbergsfläche (knapp 900 Hektar) und den meisten Champagner Winzern (über 40) der gesamten Region Champagne. Zudem ist der Ort bekannt für seine stillen Rosé Weine. Elise hat nicht schon immer davon geträumt Champagner zu erzeugen. Denn sie zog es vor, die Region zu verlassen und Karriere im Banksektor zu machen. Doch 2008 kam sie nach dem frühen Tod ihrer Mutter zurück und arbeitete mit Ihrem Vater und Bruder. Doch das ging nicht lange gut. Die Familienmitglieder hatten unterschiedliche Vorstellungen über die prinzipielle Arbeitsweise. Elise interessierte sich für den biologischen und biodynamischen Anbau. Und so beschloss man, getrennte Wege zu gehen. Elise erhielt ihren Anteil an Weinbergen und startet ihr eigenes Weingut.

Uns beeindruckt die Lebendigkeit, Energie und kraftvolle Frische, welche die Champagnern von Elise Dechannes ausstrahlen. Es sind keine Champagner von der Stange für den unbeschwerten Genuss. Es sind viel mehr Weine, die etwas mehr Aufmerksamkeit benötigen. Aber dann belohnen sie, sofern man sie aus einem großen Glas bei höheren Temperaturen genießt, mit einer beeindruckenden Tiefe, Würzigkeit und Mineralität.

Elise verzichtet in ihren Weinbergen auf den Einsatz von Herbiziden und Pestiziden. Seit 2018 sind ihre Champagner bio zertifiziert und seit 2021 auch offiziell biodynamisch (Demeter). Die Böden zwischen den Rebzeilen sind begrünt, die Bodenarbeit erfolgt sehr schonend mit dem Pferd. Viel Aufmerksamkeit widmet sie der Laubarbeit und gewinnt damit reife und gesunde Trauben mit großem geschmacklichen Ausdruck. So bevorzugt sie es, die Triebe nicht wie üblich zu kürzen sondern zu wickeln, damit die Pflanzen weniger Streß erleiden. Die Weine vergären spontan, werden in gebrauchten Holzfässern, Edelstahltanks und Tonamphoren ausgebaut und verblieben lange auf der Hefe. Der Einsatz von Schwefel ist sehr minimalistisch.

Champagne Blanc de Blancs brut nature	Chardonnay	64,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature	Absolue Gres	69,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature	Absolue Terre	69,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature	Essentielle	44,50 Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Coeur de Noir	59,50 Euro
Champagne Rosé de Saignée brut nature		44,50 Euro

DEHOURS ET FILS

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

Seitdem Jérome Dehours 1996 das Familienweingut im unbekannten Örtchen Cerseuil am Südufer der Marne übernommen hat, hat sich die Qualität der Champagner enorm gesteigert. Meunier ist bei Jérome 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. Jérome arbeitet mit drei alten Holzpressen. Die Weine ohne Jahrgangsangabe baut er in Edelstahltanks aus. Die Lagenweine entwickeln sich in Holzfässern. Die malolaktische Gärung unterbindet er großteils, um Frische und Klarheit zu behalten. Reserveweine lagert Jérome in großen Holzfässern. Inzwischen gibt es fünf Lagenweine, die in der Champagner 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).
Jérome Dehours Champagner zählen zu unseren absoluten Lieblingen: Sie bieten sowohl Champagner Einsteigern als auch Liebhabern ein extrem gutes Preis-Genuss-Verhältnis!

Champagne Blanc de Blancs extra brut	Lieu-dit Brisefer	2012	59,90	Euro
Champagne Blanc de Blancs extra brut	Lieu-dit Brisefer		64,90	Euro
Champagne brut		2013	44,20	Euro
Champagne brut	Grande Réserve		34,90	Euro
Champagne brut	Grande Réserve - halbe Flasche		22,90	Euro
Champagne brut	Les Vignes de la Vallée		42,50	Euro
Champagne brut	Trio "S"		68,50	Euro
Champagne extra brut	Terre de Meunier		38,90	Euro
Champagne extra brut	Vieilles Vignes	2011	49,50	Euro
Champagne Rose extra brut	La Croix Joly	2012	62,50	Euro
Champagne Rose extra brut	La Croix Joly		58,90	Euro
Champagne Rosé extra brut	Oeil de Perdrix		39,90	Euro

DINVAUT BENOÎT

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

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 Vager 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 sei als Begleiter von Speisen zur Geltung.

Champagne Millésime extra brut	Meunier / Chardonnay	2014	49,90	Euro

DOMAINE NOWACK

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

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 Blanc de Blancs extra brut	Cuis - Premier Cru	89,50
Champagne Blanc de Blancs extra brut	La Tuilerie	59,50
Champagne Blanc de Noirs extra brut	La Fontinette	59,50
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Les Bauchets	59,50
Champagne extra brut	Autre Cru	48,90
Champagne extra brut	Les Arpents Rouges	62,50
Champagne extra brut	S.A. Sans Année	39,90

DOMAINE VINCEY

Region:	Côte des Blancs
Ort:	Oger
Fläche:	7 Hektar
Produktion:	8.000 Flaschen
Anbau:	biologisch

Quentin Vincey von der Domaine Vincey ist Champagnerwinzer in achter Generation in Oger, einer Grand Cru Gemeinde an der Côte des Blancs. Die Weinberge liegen zwischen den berühmten Grand Cru Gemeinden Avize und Mesnil-sur-Oger. Hier schlägt das Herz der Côte des Blancs, jenem Gebiet der Champagne, das mit seinen einzigartigen Kreideböden die Chardonnaytrauben zu Höchstform auflaufen lässt. Insgesamt bewirtschaftet die Familie 7 Hektar biologisch. Darüber hinaus sind Quentin Vincey und seine Frau Marine Zabarino stark von der biodynamischen Landwirtschaft inspiriert, sodass bald fünf Hektar Weinberge Demeter zertifiziert sind. 2010 übernahm Quentin die Leitung der Domaine und die Dinge begannen sich grundlegend zu ändern. Bis 2014 lieferte die Familie Vincey ihre gesamten Trauben an die örtliche Genossenschaft in Oger. Heute wird noch ein Teil des Leseguts an andere Produzenten verkauft. Das hochwertigste Lesegut von etwa vier Hektar wird für die eigene Champagnerproduktion verwendet. Die beiden produzieren ausschließlich Jahrgangschampagner.

Warum wir Domaine Vincey in unserem Programm haben

Wir lieben junge Champagner Talente, wenn sie leidenschaftlich arbeiten, vieles hinterfragen, neue Wege gehen und mitreißende Champagner mit Charakter erzeugen. Und damit sind Quentin und seine Frau Marine mit Ihren Champagnern für uns gesetzt! 2014 war die Geburtsstunde ihres ersten eigenen Champagners mit einer Kleinstmenge von 4000 Flaschen. Die Mengen steigen zwar seitdem von Jahr zu Jahr, sind aber immer noch sehr überschaubar. Umso mehr freuen wir uns, diese Perlen der Côte des Blancs in unserem Sortiment zu haben. Wir sehen die Champagner von Quentin und Marine als ein großes Versprechen in die Zukunft.

Die Champagner

Die Champagner von Quentin und Marine sind ein wirklich erstaunliches Debüt! Sie zeigen bereits jetzt eine sehr klare Handschrift und großes handwerkliches Können. Sie sind jung, aber dafür bereits sehr gut ausbalanciert und komplex. Uns haben sie besonders wegen ihrem vollen Körper und ihrer Intensität begeistert. Sie sind harmonisch und dicht gewebt. Wir sind sehr gespannt, welche großartigen Champagner die beiden in Zukunft noch produzieren werden! ... (weiter auf einfachweinkaufen.de)

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Oger		56,70	Euro
Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Blancs brut nature	"Le Grand Jardin"	2015	78,90	Euro
Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Blancs brut nature	Interlude	2016	68,5	Euro

DOQUET, PASCAL

Region: Côte des Blancs
Ort: Vertus
Fläche: 8,6 Hektar
Produktion: 70.000 bis 75.000 Flaschen
Anbau: biologisch, biodynamisch

Pascal Doquet aus Le Mesnil-sur-Oger an der Côte de Blancs kann auf eine bewegte Champagner Tradition seiner Familie zurück schauen. Sein Großvater gründete bereits Champagne Jeanmarie. Zusammen mit seiner Schwester führte er von 1995 bis 2004 Champagne Doquet-Jeanmarie, bis er 2004 zusammen mit seiner Ehefrau Laure endlich seine eigene Marke Champagne Pascal Doquet gründen konnte. Von Beginn an setzte er nun konsequent seine eigenen Ideen und Visionen um. Ein zentraler Punkt ist hierbei die biodynamische Bewirtschaftung seiner knapp neun Hektar umfassenden Weinberge. Klassisch dominiert hier Chardonnay, ergänzt wird er durch einen wachsenden Anteil an Pinot Noir. Seine Parzellen erstrecken sich von Bergères-les-Vertus um Süden bis nach Le Mesnil-sur-Oger im Norden. Champagner von Pascal Doquet begeistern durch ihre Stoffigkeit und Konzentration. Hierfür baut Pascal bis zu einem Drittel seiner Weine in Barriques aus. Allesamt durchlaufen sie den biologischen Säureabbau und bleiben bis zu einem Jahr auf der Hefe liegen. Auf eine Filtration seiner Weine verzichtet Pascal Doquet ganz bewusst, um so wenig wie möglich in deren innere Struktur einzugreifen. Champagner von Pascal Doquet brauchen oftmals Zeit und profitieren von einer Lagerung auf der Flasche. Präzision, Salzigkeit, Mineraltiät und eine enorme Nachhaltigkeit sind die Attribute, die auf die großartigen Blanc de Blancs von Pascal Doquet zutreffen.

Champagne Blanc de Blancs brut			32,50	Euro
Champagne Blanc de Blancs Grand Cru brut	Le Mesnil sur Oger	2006	86,90	Euro
Champagne Blanc de Blancs Grand Cru extra brut	Le Mesnil sur Oger - Diapason		52,90	Euro

DOYARD

Region:	Côte des Blancs
Ort:	Vertus
Fläche:	8,6 Hektar
Produktion:	70.000 bis 75.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

1927 von Maurice Doyard gegründet und wird heute von Guillaume Doyard geführt.
10 Hektar Weinberge die komplett mit Chardonnay bestockt sind, befinden sich entlang der Côte des Blancs in der Premier Cru Gemeinde Vertus sowie in den Grand Cru Gemeinden Les Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Cramant. Die Lagen mit Pinot Noir (insgesamt 1 Hektar) befinden sich in der Premier Cru Gemeinde Vertus und in der Grand Cru Gemeinde Aÿ. Die Durchschnittsgröße der Parzellen beträgt winzige 0,02 Hektar und führt somit zu einer immensen Anzahl an unterschiedlichen Grundweinen. Dieses breite Spektrum ermöglicht Guillaume eine besondere Tiefe und Komplexität in seinen späteren Champagnern. Das Durchschnittsalter eines jeden Weinbergs liegt bei 40 Jahren. Die Kellerarbeit läuft bei Doyard unter dem Prinzip "so wenig Eingriff wie möglich, am besten gar nicht". Etwa die Hälfte der Grundweine wird in gebrauchten Holzfässern im Alter von 5 bis 15 Jahren ausgebaut, allerdings ohne Bâtonnage. "Sonst geht die Eleganz verloren und der Wein wird zu füllig." so Guillaume Doyard. Die Weine bleiben lange auf der Hefe. Der Biologische Säureabbau wird nicht durchgeführt. Da nach einer sehr aufwändigen Weinbergsarbeit nur perfekt gereifte Trauben gelesen werden, kommt man auch mit einer minimalen Dosage aus. Die Flaschengärung erfolgt bei Doyard nicht mit Kronkork, sondern wie in früheren Zeiten mit Naturkork. Mit der Folge, dass sich ein niedriger Kohlensäuredruck und damit feinere Perlage ergibt. Damit möchte man bei Doyard den Weincharakter des Champagner unterstreichen. Die Champagner von Doyard haben einen vollen Körper, sind stoffig und konzentriert und haben eine leichte Reife. in den vergangenen Jahren haben sie an Komplexität zugewonnen. Trotz ihrer Kraft sind sie immer elegant und präzise. Uns überzeugen sie außerdem mit ihren mineralischen Noten, ihrer Eigenständigkeit und Persönlichkeit.

Champagne Blanc de Blancs Premier Cru brut	Cuvee Vendemiaire		41,90	Euro
Champagne Blanc de Blancs Premier Cru brut nature	Cuvée Révolution		52,90	Euro
Champagne Rosé Millesime Grand Cru extra brut	Oeil de Perdix	2015	85,00	Euro

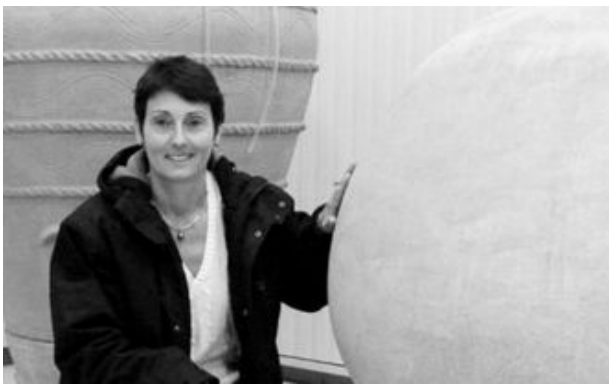
ELEMART ROBION

Region:	Vallée de l´Ardre
Ort:	Lhéry
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 extra brut	Les Monets	2016	54,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Les Monets	2017	54,90	Euro
Champagne extra brut	VB 03		39,90	Euro

FALMET, NATHALIE



Region: Côte des Bar
Ort: Rouvres Les Vignes
Fläche: 4 Hektar
Produktion: 30.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale

Nathalie Falmet aus dem kleinen Örtchen Rouvres-les-Vignes, an der Côte des Bar, ist Vigneron aus Leidenschaft. Nach ihrem Chemiestudium in Paris und dem Diplom in Önologie in Reims 1993 übernahm Nathalie Falmet das kleine Familienweingut ganz im Süden der Champagne. Mit ihrer Arbeit ist Nathalie Falmet Pionierin und Vorbild für viele junge Weinmacherinnen in der Champagne. Denn sie war eine der ersten Frauen in dieser Region die einen Abschluss in Önologie absolviert hat. Heute bewirtschaftet sie vier Hektar Weinberge mit integrierten Anbaumethoden. Ihr Weingut ist HVE zertifiziert. HVE bedeutet übersetzt „Hoher Umweltwert". Das HVE-System benennt und fördert landwirtschaftliche Praktiken, die zu mehr Umweltschutz beitragen, wie etwa die Erhöhung der Biodiversität in den Weinbergen oder die Erhaltung von Wasserressourcen. Die Weinbergsböden an der Côte des Bar ähneln denen des benachbarten Chablis sehr. Sprich, sie sind stark geprägt von Lehm- und Kalkböden mit fossilen Einschlüssen. Nathalie Falmet möchte diese besondere Typizität der Böden in ihre Champagner transportieren. Ein perfekter Wein ist für sie die Verbindung von Boden, Mikroklima, Rebstöcken und ihrer Arbeit. Sie sagt: „Man kann einen Wein nur lieben, wenn man den Menschen schätzt, der ihn herstellt. Hinter einem Etikett steht immer ein Vigneron und es ist wichtig, sie nicht getrennt zu betrachten." Die Champagner von Nathalie Falmet spielen sehr gekonnt mit Balance, Kraft, Eleganz und dem Ausdruck des eigenen Terroirs. Einfach großartig!

Champagne Blanc de Blancs extra brut	Terra	2012	77,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature			41,90	Euro
Champagne brut			32,90	Euro
Champagne extra brut	Solera		77,90	Euro

FAYS, ANDRÉ

Region:	Côte des Bar
Ort:	Celles-sur-Ource
Fläche:	5 Hektar
Produktion:	40.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

Champagne André Fays wird von Marie Fays geleitet. Die junge Winzerin produziert auf 5 Hektar ganz im Süden der Champagne, im großen Winzerdorf Celles-sur-Ource im Bereich Côte des Bar, herrlich frische und weiche Champagner. Sie verwendet dabei nur die eigenen Trauben ihrer Weinberge und hat damit die volle Kontrolle über die Bearbeitung und den Zeitpunkt der Ernte. Auf chemische Mittel verzichtet sie bereits seit einigen Jahren. Gedüngt wird mit eigenem Kompost. Der Ausbau der Grundweine erfolgt in Edelstahltanks und Betonfässer. Pinot Noir überwiegt bei den Rebsorten. Darüber hinaus gibt es Chardonnay und etwas Meunier. Und dann gibt es bei Marie noch Pinot Blanc, den sie äußerst schätzt. Die Rebsorten ist eine Besonderheit, denn es gibt nur rund 100 Hektar in der gesamten Champagne. Und noch seltener ist, dass Marie aus ihrem Pinot Blanc einen reinsortigen Champagner erzeugt. Reine Blanc de Blancs aus Pinot Blanc kann man in der Champagne an ein, zwei Händen abzählen. Champagne Etincelles extra brut heißt Maries Pint Blanc Champagner und zeigt, wozu die Rebsorte fähig ist.

Champagne Blanc de Blancs Pinot Blanc extra brut	Étincelles	44,90	Euro
Champagne extra brut	Tradition	26,90	Euro

FOURNIER, THIERRY

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

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 Reifenoten 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 Blanc de Blancs brut	Chardonnay	33,90	Euro
Champagne brut	Réserve	28,90	Euro
Champagne brut	Spéciale	38,50	Euro

GODMÉ, HUGUES

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

Seit 1930 wird bei Godmé in Verzenay eigener Champagner produziert. Bis vor einiger Zeit hat Hugues Godmé das Familienweingut Godmé Pere et Fils geleitet. Doch 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. Godmé gehört heute zu den Produzenten der nördlichen Montage 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. Wir sind von Hugues Champagnern äußerst beeindruckt. Uns fasziniert ihre elegante Frische, Tiefe und Reife!

Champagne Grand Cru Blanc de Noirs extra brut			42,90	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Noirs extra brut			44,90	Euro
Champagne Grand Cru brut nature	Fins Bois		54,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime brut nature		2012	56,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime extra brut	- MAGNUM	2004	149,90	Euro
Champagne Grand Cru Rosé brut nature			42,90	Euro
Champagne Premier Cru Blanc de Blancs extra brut			38,90	Euro
Champagne Premier Cru Blanc de Blancs extra brut			40,90	Euro
Champagne Premier Cru brut	La Réserve		35,90	Euro
Champagne Premier Cru extra brut			36,50	Euro
Champagne Premier Cru extra sec	Douce Réserve		36,20	Euro
Champagne Premier Cru Millésime Blanc de Blancs extra brut	Les Alouettes Saint Bets	2010	64,90	Euro
Champagne Premier Cru Millésime Blanc de Blancs extra brut	Les Alouettes Saint Bets	2011	64,90	Euro
Champagne Premier Cru Millésime Blanc de Noirs extra brut	Les Champs Saint Martin	2012	74,90	Euro

GONET-MEDEVILLE

Region: Vallée de la Marne
Ort: Bisseul
Fläche: 12 Hektar
Produktion: 80.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale

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 Barriques. 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 Millesime Grand Cru Blanc de Noirs extra brut	- La Grande Ruelle, Ambonnay	2006	125,00	Euro
Champagne Premier Cru Blanc de Noirs			42,50	Euro
Champagne Premier Cru Blanc de Noirs	- MAGNUM		95,00	Euro
Champagne Premier Cru Rosé extra brut	Cuvée Rosé		46,50	Euro

GOSSET, CHRISTIAN

Region: Vallée de la Marne
Ort: Aÿ
Fläche: 2 Hektar
Produktion: 10.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale

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 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 Grand Cru brut	A02		44,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature	Sorangeon	2016	66,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature	Sorangeon	2016	69,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs extra brut	Croix-Courcelles	2016	66,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Noirs extra brut	Croix-Courcelles	2016	66,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Noirs extra brut	La Cheminée	2017	69,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Noirs extra brut	Loiselu	2016	66,50	Euro
Champagne Grand Cru Rosé brut extra brut	A03		49,50	Euro

GUIBORAT

Region:	Côte des Blancs
Ort:	Cramant
Fläche:	4 Hektar
Produktion:	35.000 Flaschen
Anbau:;	Haut Valeur Environnementale

Die Dynamik, die aktuell in der Champagne herrscht ist unübersehbar. So auch bei Champagne Guiborat in Cramant an der Côte des Blancs. Seit 1996 wird der Betrieb von Richard und seiner Frau Karine Fouquet in der 5. Generation geführt. Richard kümmert sich dabei um den Außenbetrieb und Karine ist für den Keller zuständig. Jahr für Jahr arbeiten die beiden konsequent an der Weiterentwicklung ihres Champagnerstils. Insgesamt bewirtschaften sie 4 ha Weinberge in den Orten Cramant, Chouilly und Oiry, hier wird ausschließlich Chardonnay angebaut. In den 4 ha Weinbergen in Mardeuil wird Pinot Noir und Meunier produziert. Für die eigene Champagnerproduktion greifen die beiden Chardonnay Enthusiasten besonders gerne auf das Lesegut ihrer fast 40 Jahre alten Rebstöcke aus Cramant und Chouilly zurück. Einen Großteil der Traubenproduktion verkaufen sie allerdings an ein großes Champagnerhaus. Die malolaktische Gärung wird bei Champagne Guiborat ganz bewusst blockiert, als weiteres Stilmittel haben Karine und Richard die Dosage ihrer Champagner immer weiter reduziert. Hierdurch entstehen puristische und mineralische Champagner wie wir sie lieben. Es sind ganz klare Champagner, die das besondere Terroir der Côte de Blancs in unsere Gläser transportieren.

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Prisme 15	48,90	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Téthys 17	39,90	Euro

HEBRART, MARC

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

Die relativ junge Champagnerbetrieb mit Sitz in Mareuil-sur-Ay wurde erst 1963 von Marc Hébart 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 Grand Cru Blanc de Noirs brut	Noces de Craie	2016	64,50	Euro
Champagne Grand Cru brut	Rive Gauche / Rive Droite	2011	77,50	Euro
Champagne Premier Cru Blanc de Blancs extra brut			32,50	Euro
Champagne Premier Cru brut	Mes Favorites Mareuil-sur-Ay Vieilles Vignes		38,90	Euro
Champagne Premier Cru brut	Sélection		33,40	Euro
Champagne Premier Cru brut	Sélection - Halbe Flasche		18,20	Euro
Champagne Premier Cru brut	Sélection - MAGNUM		72,50	Euro
Champagne Premier Cru Rosé brut	Cuvée Rosé		36,50	Euro

LA BORDERIE

Region: Côte des Bar
Ort: Bar sur Seine
Fläche: 12 Hektar
Produktion: 60.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale

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 Blanc de Noirs extra brut	'De quoi te mêles-tu?'		54,20	Euro
Champagne Blanc de Noirs Millésime extra brut	Cuvée Val Moré	2015	56,80	Euro
Champagne brut	Cuvée Trois Contrées		42,90	Euro
Champagne Rosé de Saignée extra brut	Cuvée Douce Folie		49,20	Euro

LAHERTE FRÈRES

Region:	Vallée de la Marne
Ort:	Chavot
Fläche:	11 Hektar
Produktion:	120.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

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		39,90	Euro
Champagne extra brut	Les 7 - Solera 2005 bis 2016		89,90	Euro
Champagne extra brut	Les 7 - Solera 2005 bis 2017		89,90	Euro
Champagne Rosé de Saignée extra brut	Les Beaudiers		64,50	Euro
Champagne Vieilles Vigne de Meunier, extra brut	Les Vignes d'Autrefois	2016	64,50	Euro

LAUNOIS, PAUL

Region:	Côte des Blancs
Ort:	Le Mesnil-sur-Oger
Fläche:	6 Hektar
Produktion:	15.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

Julien und Sarah Launois sind ein leidenschaftliches Winzerpaar, das seine Champagner aus familieneigenen Chardonnay Grand Cru-Reben in Mesnil-sur-Oger in der Côte des Blancs erzeugt. Nachdem Julien mehrere Jahre im Ausland gearbeitet hatte, beschloss er gemeinsam mit Sarah eine neue Seite in der Geschichte des Familienunternehmens aufzuschlagen. Zuvor war die Familie Mitglied einer Genossenschaft und hat keinen eigenen Champagner erzeugt. In 2013 haben die beiden aber ein eigenes Weingutsgebäude erworben, es renoviert und 2015 ihren ersten eigenen Champagner erzeugt und somit die Marke Paul Launois kreiert. Vorausschauend haben Sie dem neuen Unternehmen den Namen ihres Sohnes Paul gegeben.

Warum wir die Champagner von Paul Launois im Programm haben

Auch wenn wir nur mit einem einzigen Champagner von Paul Launois starten konnten (die anderen sind einfach auf längere Zeit ausverkauft), war es nach der Verkostung für uns klar, dass wir die Champagner von Sarah und Julien im Programm haben mussten. Bereits jetzt ist Monochrome ein großartiger Champagner und ein Paradebeispiel für Blanc de Blancs von Mesnil-sur-Oger. Und zudem ist Paul Launois ein großes Versprechen für die Zukunft. Wir freuen uns sehr, dieses junge Paar in den nächsten Jahren begleiten zu können!

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Monochrome	49,50	Euro

LAVAL, MICHEL

Region:	Vallée de la Marne
Ort:	Boursault
Fläche:	6,5 Hektar
Produktion:	30.000 Flaschen
Anbau:	biologisch (nicht zertifiziert)

Die Champagne Michel Laval im Örtchen Boursault im Vallée de la Marne besteht seit 1979. Michel hat von seinen Eltern die Weinberge übernommen und eine eigene Marke, Champagne Michel Laval, gegründet. Die Vinifikation der Champagner fand in der Genossenschaft des Ortes statt. Dort wird auf die Wünsche der Mitglieder eingegangen und Champagner nach den Vorstellungen der Mitglieder erzeugt. Auf diese Weise entstanden klare, fruchtbetonte und feine Champagner, die uns große Freude bereiten.
Seit 2019 erfolgt bei Laval ein großer Umbruch. Michels Kinder Aurore und Florian haben die Leitung des Betriebs übernommen. Ziel der beiden ist es, biologisch und nachhaltig zu arbeiten. Dabei möchten sie das enorme Potenzial der Weinberge ihres Ortes Boursault ausschöpfen. Denn das Dorf an der Marne verfügt über sehr unterschiedliche Böden: sandiger Lehm, schwere Lehmböden, Lehmmergel und kalkhaltige Böden. Somit erfolgt seit 2019 eine Umstellung auf biologische und biodynamische Praktiken, der Ausbau der Trauben getrennt nach den Weinbergslagen und die Vinifikation in kleinen, gebrauchten Holzfässern sowie Amphoren.
Die Champagner l'Extra Brut und Le Secret de Jules brut nature, welche wir für unser Programm ausgesucht haben, gefallen uns ausgesprochen gut. Ihr Preis-Genuss-Verhältnis zählt zu den interessantesten in unserem Programm. Zudem stehen Aurore und Florian für ein sehr großes Versprechen. Wenn es ihnen gelingt, das Potenzial ihrer Weinberge auszuschöpfen, werden sie in kurzer Zeit ganz große und außergewöhnliche Champagner lancieren. Wir zweifeln nicht daran.
Aurore und Florian verfügen noch über Champagner von Ihrem Vater. Sie sind frisch, klar und sehr gut strukturiert. Ihr Einfluss auf diese ist begrenzt, aber im Ergebnis sehr relevant. Die Geschwister reduzieren konsequent die Dosage. Aufgrund der hervorragenden Arbeit, die Michel geleistet hat, ist dies möglich. Denn die Champagner sind brillant und fruchtbetont. Die Champagner l'Extra Brut und Le Secret de Jules brut nature verfügen über eine enorme Strahlkraft.
Ab 2023 kommen dann die großen Veränderungen der Arbeit von Aurore und Florian zum Tragen.
Seit 2019 arbeiten Aurore und Florian in den Weinbergen biologisch und setzen biodynamische Präparate ein. Damit verzichten sie auf Insektizide, Mineraldünger und verwenden z. B. auch Lockstoffe für Schädlinge, so dass sich diese nur sehr eingeschränkt vermehren. Großes Augenmerk legen sie auf die Bodenarbeit, damit die Pflanzen noch tiefer wurzeln und dadurch besser mit Wasser und Mineralien versorgt werden. Im Keller vergären sie ihre Weine spontan und bauen sie in Holzfässern und zum Teil auch in Tonamphoren aus. Die Lagerung auf der Feinhefe wird deutlich verlängert und auf Schönung und Filtration verzichtet.

Champagne extra brut			38,90	Euro
Champagne Millésime brut nature	Le secret de Jules	2013	54,90	Euro

LEROY, REMI

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

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 brut nature			38,40	Euro
Champagne extra brut			35,50	Euro
Champagne extra brut	Quatre Cepages, Mer sur Mont	2014	59,20	Euro
Champagne Millesime Blanc de Noirs extra brut	- MAGNUM	2010	109,90	Euro
Champagne Rosé extra brut			39,90	Euro
Champagne Rosé extra brut			42,90	Euro

MARGAINE

Region:	Montagne de Reims
Ort:	Villers-Marmery
Fläche:	10 Hektar
Produktion:	65.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

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 extra brut	Cuvée M		56,80	Euro
Champagne Millésime Blanc de Blancs brut	- MAGNUM	2013	125,00	Euro
Champagne Millésime Blanc de Blancs brut	- Special Club	2013	62,00	Euro
Champagne Premier Cru	"Le brut" - Cuvée Traditionelle		34,50	Euro
Champagne Premier Cru blanc de blancs extra brut			42,50	Euro
Champagne Premier Cru brut	Rosé		38,80	Euro

MASSIN, RÉMY

Region: Côte des Bar
Ort: Ville-Sur-Arce
Fläche: 22 Hektar
Produktion: 250.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale

Champagne Rémy Massin im südlichen Côte des Bar besteht bereits seit 5 Generationen und wird seit 2012 von Cédric, dessen Frau Carol, seiner Schwester Florence und seinem Vater Sylvère geleitet. Die stattlichen 22 Hektar Weinberge sind überwiegend mit Pinot Noir (75%), Chardonnay (20%) und etwas Pinot Blanc (5%) bepflanzt. Im durchschnitt sind die Weinberge 30 Jahre alt. Bereits seit 2015 ist das Weingut nach dem nachhaltigen Konzept HVE (Haut Valeure Environmental) zertifiziert. Auf Herbizide und Pestizide verzichtet die Familie bereits seit vielen Jahren. Statt dessen wird der Boden mechanisch bearbeitet und die Bodenstruktur durch Pflügen verbessert. Die Begrünung jeder zweiten Spur soll die Stöcke animieren tiefer zu wurzeln, so dass eine bessere Versorgung der Reben mit Wasser und Nährstoffen gewährleistet wird.
Alle Champagner lagern mindestens 3 Jahre auf der Hefe, manchmal sind es auch bis zu 10. Die Dosage hat in den letzten Jahren immer weiter abgenommen und wird sehr sparsam eingesetzt.

Champagne Blanc de Blancs Pinot Blanc extra brut	Cuvée Club Special	2015	69,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut	Louis-Aristide		47,50	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut	Tradition		29,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature			35,50	Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Integrale		34,50	Euro
Champagne Millésime extra brut		2016	42,50	Euro

MOUSSÉ & FILS

Region:	Vallée de la Marne
Ort:	Cuisles
Fläche:	6 Hektar
Produktion:	60.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

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 Blanc de Blancs extra brut	Anecdote	2017	37,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut	L'Or d'Eugène		35,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut	L'Or d'Eugène - MAGNUM		74,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature	Les vignes de mon village		38,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs brut nature	Les vignes de mon village - MAGNUM		89,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Special Club - Lie Dit "Les Fortes Terres"	2016	57,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Special Club - Lie Dit "Les Fortes Terres"	2017	77,50	Euro
Champagne extra brut	Terre d'Illite	2015	45,50	Euro
Champagne Rosé extra brut	L'Or d'Eugène		38,90	Euro

PASCAL, FRANCK

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

Gemeinsam mit seiner Frau Isabelle produziert Franck Pascal aus Baslieux-sous-Châtillon im Vallée de la Marne kompromisslos großartige Champagner. Auf insgesamt 7 Hektar Weinbergfläche verteilen sich seine 44 einzelnen Parzellen in den Ortschaften Baslieux-sous-Châtillon, Belval-sous-Châtillon, Cuchery und Olizy. 60% der Weinberge sind mit Meunier bepflanzt, auf Pinot Noir und Chardonnay entfallen jeweils 20%.

Warum wir Franck Pascal in unserem Programm haben

Seine Champagner werden in den besten Restaurants der Welt getrunken und in Frankreich finden diese raren Tropfen in der Wein-Szene enormen Anklang. Deshalb ist es uns eine besonders große Freude, Franck Pascal endlich in unserem Programm zu haben. Er ist Biopionier der ersten Stunde. Bereits 1998 stellte er die Weichen für eine biodynamische Bewirtschaftung seiner Weinberge. Seit 2004 sind alle seine Champagner biozertifiziert. Wir sind selbst seit Jahren große Fans dieser markanten und doch runden und cremigen Champagner. Auf eine überschminkende Dosage wird weitgehend verzichtet. Die Champagner beeindrucken durch ihren weinigen und aromatischen Stil.

Die Champagner

Seit 2005 vergären sämtliche Weine spontan im Edelstahltank und teilweise im Holzfass. Sie werden weder geschönt noch filtriert, was bereits den Grundweinen eine unglaubliche Tiefe, Fülle und Cremigkeit verleiht. Hinzu kommt ein langes Hefelager der Grundweine, da die Tirage bei Franck Pascal erst im Juli des Folgejahres erfolgt. Seit 2010 produziert er auch Champagner ohne zugesetzten Schwefel. Seine Topcuvée Sérénité bekommt kein Milligramm Schwefel während der Vinifikation und Füllung ab. Für diese stringente Philosophie wurde Franck Pascal bereits zahlreich geadelt. Die Süße in seinen Champagnern hat Franck Pascal in den vergangenen Jahren rigoros minimiert. Die Champagner von Franck Pascal sind kraftvoll, konzentriert, dicht und griffig. ... (weiter auf einfachweinkaufen.de)

Champagne brut nature	Fluence		40,90	Euro
Champagne brut nature	Pacifiance		114,50	Euro
Champagne brut nature	Reliance		46,90	Euro
Champagne extra brut	Harmonie	2011	55,40	Euro
Champagne extra brut	Quinte Essence	2007	74,50	Euro
Champagne extra brut	Quinte Essence	2010	89,90	Euro
Champagne Millesimé brut nature	Sérénité	2012	199,90	Euro

PERSEVAL, THOMAS

Region:	Montagne de Reims
Ort:	Chamery
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		46,50	Euro
Champagne Millésime brut nature	Lieu Dit "La Pucelle"	2015	72,90	Euro
Champagne Millésime brut nature	Lieu Dit "La Pucelle"	2017	72,90	Euro
Champagne Millésime brut nature	Lieu Dit "Le Hazat"	2015	72,90	Euro
Champagne Millésime brut nature	Lieu Dit "Le Village"	2017	72,90	Euro
Champagne Premier Cru brut	Grande Cuvée		62,50	Euro

PETIT & BAJAN

Region:	Côte des Blancs, Montagne de Reims
Ort:	Avize
Fläche:	3,15 Hektar
Produktion:	15.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

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 „Nymphea“, 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 Blanc de Blancs brut	"Cuvée Nuit Blanche"	58,50	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Noirs brut	"Obsidienne"	62,50	Euro
Champagne Grand Cru brut	"Ambrosie"	49,50	Euro
Champagne Grand Cru brut	"Promise"	47,50	Euro
Champagne Grand Cru Rosé brut	"Nymphea"	52,50	Euro

PETIT CLERGEOT

Region:	Côte des Bar
Ort:	Polisot
Fläche:	8 Hektar
Produktion:	4.000 Flaschen
Anbau:	biodynamisch (nicht zertifiziert)

Champagne Petit Clergeot ist ein kleiner Produzent im Örtchen Polisot an der Côte des Bar, ganz im Süden der Champagne. Gegründet hat das Weingut der junge Paul-Bastien Clergeot 2017. Die 8 Hektar Weinberge sind auf die drei Gemeinden Polisot, Balnot-sur-Laignes und Les Riceys verteilt.

Der junge Paul hat einen äußerst vielversprechenden Start hingelegt. Mit seiner Philosophie "ein Weinberg, eine Rebsorte und ein Jahr" ist er eines der aufstrebenden Talente, die bereits mit ihren ersten Champagnern für enorm viel Aufsehen sorgen.

Im Moment steht von Petit Clergeot nur ein einziger Champagner zur Verfügung: Champagne Blanc de Noirs brut nature Cuvée Chevry. Die Pinot Noir Trauben stammen von der Einzellage Chevry in Polisot. In Zukunft freuen wir uns auf Pauls wachsendes Sortiment.

Paul arbeitet im Weinberg konsequent biologisch, setzt biodynamische Praktiken um und achtet mit ausgeprägter Boden- und Laubarbeit auf reife und gesunde Trauben. Im Keller verzichtet er auf die Zugabe von Zucker, soweit es geht, presst schonend und baut die Grundweine in gebrauchten Holzfässern aus.

Champagne Blanc de Noirs brut nature	Cuvée Chevry	42,50 Euro

POISSINET, RÉGIS

Region: Vallée de la Marne
Ort: Cuchery
Fläche: 7 Hektar
Produktion: 30.000 Flaschen
Anbau: biodynamisch

Unseren ersten Besuch bei Régis werden wir in Erinnerung behalten. Nach dem Besuch der Weinberge und des Kellers haben wir uns im kleinen Verkostungsraum mit Panoramafenster in zu einer nicht endend wollenden Sicht auf einen ursprünglichen Garten mit alten Obstbäumen nieder gelassen. Beim Verkosten der Champgner konnten wir am hellichten Tag ein Reh und später auch einen Fuchs beobachten, der gelassen umherschweifte. Diese Ursprünglichkeit und Energie, die von diesem Anblick ausgingen, findet man auch in den Champagner von Régis wieder. Bei unserer Suche nach Winzerpersönlichkeiten mit individuellen, eigenständigen und charaktervollen Weinen sind wir auf Régis Poissinet und seine Champagner gestoßen. Vor einigen Jahren markierte der endgültige Verzicht auf Herbizide und systemische Pflanzenschutzmittel den Beginn einer immer noch anhaltenden Wandlung hin zu gesunden Weinbergsböden mit einer lebendigen und vielfältigen Flora und Fauna. Für Régis ist ein solch gesunder Weinberg die Grundvoraussetzung dafür, um später in seinen Weinen das individuelle Terroir herauszuarbeiten. Denn in diesem Umfeld können sich z.B. unterschiedliche Hefestämme entwickeln, die mit Hilfe eines reichen Insektenlebens gleichmäßig im Weinberg verteilt werden. Diese Hefestämme wiederum sorgen für ein reibungsloses Durchlaufen der „Spontangärung“ bei der auf Reinzuchthefen verzichtet wird. Weine die auf diesem Weg vinifiziert werden, zeigen eine größere Tiefe, Vielfalt und Individualität. Der Einsatz eines Pferdes mit Pflug für die Bodenbearbeitung ist für Régis Poissinet kein folkloristisches Marketinginstrument. Sondern mit seiner Hilfe kann er auf schwere Maschinen verzichten und die Bodenverdichtung reduzieren. Die Wurzeln der Rebstöcke können so besser mit Sauerstoff versorgt werden und Oberflächenwasser wird leichter aufgenommen und langfristiger gespeichert. Auch im Keller setzt Régis Poissinet konsequent seine Ideen um. Seine Weine sollen die Komplexität des Terroirs behalten und in den Champagner transportieren. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahltanks und in Eichenholzfässern. Der Schwefeleinsatz ist auf ein Minimum reduziert. Auch möchte Régis seine Champagner nicht mit Süße „überpinseln“. Deswegen hält er auch die Dosage sehr gering. Seine Champagner überraschen mit ihrer Energie, Geradlinigkeit und Fruchtigkeit. Sie zeigen sich offen und ungeschminkt.

Champagne brut	Grande Vallée		45,90	Euro
Champagne Premier Cru Blanc de Noirs extra brut	Les Chataigniers	2017	71,90	Euro
Champagne Premier Cru extra brut	Chemin du Bois	2014	125,00	Euro
Champagne Premier Cru extra brut	Les Blanchais	2013	78,50	Euro
Champagne Premier Cru Rosé brut	Rosé de Maceration		49,50	Euro

Champagne Blanc de Noirs extra brut	Cuvée Irizée		95,00	Euro
Champagne extra brut	Terre d'Irizée		48,90	Euro
Champagne Millesime Blanc de Blancs extra brut	Cuvée Irizée	2015	125,00	Euro

Champagne Blanc de Blancs extra brut	Presle	38,80	Euro
Champagne Blanc de Blancs Pinot Blanc extra brut	La Lemblee	64,90	Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Chantemerle	39,50	Euro
Champagne Blanc de Noirs extra brut	Les Vignes Basses	47,80	Euro

POUILLON

Region:	Vallée de la Marne
Ort:	Mareuil-sur-Aÿ
Fläche:	5 Hektar
Produktion:	50.000 Flaschen
Anbau:	biodynamisch
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

1947 zog Roger Pouillon nach Mareuil-sur Aÿ und gründete dort die Domaine Champagne R. Pouillon. Heute leitet sein Enkel Fabrice Pouillon die Domaine überaus erfolgreich und entwickelt diese seit einigen Jahren auf fantastische Weise weiter. Man kann nur erahnen wieviel Freude und Herzblut Fabrice seiner Arbeit entgegenbringt, wenn er seine sieben Hektar Weinberge als einen großen Spielplatz beschreibt. Dieser außergewöhnliche „Spielplatz" verteilt sich insgesamt auf 40 Parzellen mit unterschiedlichsten Charakteren in den besten Terroirs des Vallée de la Marne: Ay Grand Cru, Mareuil-sur-Ay, Mutigny und Epernay. Jede dieser 40 Parzellen ist einzigartig. Und um diese unterschiedlichen Terroirs in den Champagner zu transportieren wird das Lesegut jeder einzelnen Parzelle separat vinifiziert. Wir von „einfach geniessen" lieben handwerklich produzierte Champagner. Wohl ein Grund warum wir die Champagner von R. Pouillon in unser Sortiment aufgenommen haben. Denn Fabrice Pouillon versteht sich in erster Linie als Handwerker. Nach seiner Philosophie entsteht großartiger Wein bereits im Weinberg. Und genau dort setzt Fabrice mit einer Vielzahl an Arbeitsschritten seinen Qualitätsgedanken um. Hierzu gehört regelmäßiges Pflügen mit dem Arbeitseinsatz eines Pferdes. Der Erhalt des Parzellenökosystems um die Biodiversität in den Weinbergen zu steigern. Fabrice glaubt, dass sich eine Traube möglichst auf die mineralischen Elemente ihres Terroirs

Champagne Blanc de Blancs brut nature	Un R de rien	54,50	Euro
Champagne extra brut	Le Grand R 50:50	48,90	Euro
Champagne extra brut	Un R d'autrefois	34,90	Euro
Champagne Rosé extra brut	L'R du temps	38,90	Euro

konzentrieren muss. Außerdem wartet man bei Champagne R. Pouillon den perfekten Lesezeitpunkt ab. Es kommt auf die volle aromatische Reife an. Dabei gibt es diesen einen entscheidenden Moment in dem alle mineralischen Elemente, die die Aromen unterstützen, vom Terroir in die Beeren übergegangen sind. Die Trauben werden auf traditionelle Weise in der Korbpresse gepresst. Es folgt die spontane Gärung mit natürlichen Hefen sowie der biologische Säureabbau. Die Weine reifen in Eichen-, Ton-, Beton- oder Emaillefässer: Fabrice passt die Reifezeit und die jeweiligen Reifebehälter dem jeweiligen Terroir an, um seinen Champagnern noch mehr Struktur und Komplexität zu verleihen. Unser Liebling ist der Rosé Brut Premier Cru, ein reinsortiger Pinot Noir de Maceration. Die Trauben stammen aus Mareuil-sur-Aÿ und die Dosage beträgt 7 Gramm. Es ist ein fruchtbetonter Aperitifchampagner der aber auch zu leichten Vorspeisen passt.

PRÉLAT, JULIEN

Region:	Côte des Bar
Ort:	Celle-sur-Ource
Fläche:	2 Hektar
Produktion:	10.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

Julien Prélat gründete 2000 seinen eigenen Betrieb und stellt seitdem in Celles-sur-Ource im Bereich Côte des Bar seine eigenen Champagner her. Unterstützt wird er darin von seiner Frau Karin. Julien ist ein Handwerker mit viel Gespür für entscheidende Details. Die Champagner kommen alle ohne Reserveweine aus und bestehen damit aus einem Jahrgang. Zudem baut der die Trauben seiner Parzellen alle getrennt aus und bringt sich auch getrennt in die Flasche, so dass Julien nur Einzellagenchampagner erzeugt.

Julien Prélat erzeugt unverwechselbare Einzellagenchampagner von ausgesprochener Güte und Einzigartigkeit. Dabei steht er noch am Anfang seiner Winzerkarriere. Somit freuen wir uns besonders, ihn auf seinem vielversprechenden Weg begleiten zu dürfen.

Alle Champagner von Julien Prélat bestehen aus einem Jahrgang und aus einer einzigen Parzelle. Ganz wunderbar können so die unterschiedlichen Rebsorten als Champagner miteinander verglichen werden. Les Vignes Basses ist sein reinsortiger Meunier (Rarität an der Côte des Bar), Pressle besteht nur aus Chardonnay, La Lemblee ist ein sehr seltener reinsortiger Pinot Blanc und Chantemerle besteht aus Pinot Noir. Die Dosage liegt bei allen Champagnern zwischen 4 und 5 Gramm pro Liter.

Julien verzichtet im Weinberg auf Herbizide und Pestizide und bearbeitet seine Weinberge biologisch. Großen Wert legt er auf die Laub- und Bodenarbeit. Die Erträge sind für die Verhältnisse in der Champagne moderat. Durch diese Art der Bewirtschaftung erhält der junge Winzer sehr reife, gesunde und auch ausdrucksstarke Trauben. In der weiteren Verarbeitung geht es sehr schonend vor. Er verwendet, sofern möglich, nur Materialien und Hilfsmittel, die aus der Umgebung oder wenigstens aus Frankreich stammen.

REDON, ADRIEN

Region: Montagne de Reims
Ort: Trépail
Fläche: 5 Hektar
Produktion: 45.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale

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 Montage 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

Champagne Grand Cru Blanc de Noirs brut nature	Les Hauts Clos	2016	97,50	Euro
Champagne Grand Cru brut nature	Le Mont de Tauxieres	2016	84,90	Euro
Champagne Grand Cru Rosé brut nature	Vaudayants Rosé No. 19		62,50	Euro
Champagne Premier Cru extra brut	Les Quatre Terroirs		46,50	Euro
Champagne Premier Cru extra brut	Les Quatre Terroirs No. 19		54,90	Euro
Champagne Premier Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature	Les Muits	2016	69,50	Euro
Champagne Premier Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature	Les Muits	2017	74,50	Euro

bereits bei der ersten Verkostung absolut überzeugt und begeistert haben!

Champagne brut	Pauline	38,20	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs brut nature	Les Jardins du Mesnil	44,40	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Les Jardins du Mesnil	43,20	Euro

REGNAULT, STEPHANE

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

2007 kehrte Stéphane, nach einer kurzen Tätigkeit als Sommelier in London und als Luft- und Raumfahrtingenieur 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. Inspiriert 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 -

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

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 Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Dorien N° 14	62,50	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Mode Lydien N° 29	62,50	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Mode Mixolydien N° 29	62,50	Euro

REMY, GEORGES

Region:	Montage de Reims
Ort:	Bouzy
Fläche:	4,6 Hektar
Produktion:	40.000 Flaschen
Anbau:	biologisch

Zweifellos wird man in den kommenden Jahren noch öfter von Georges Remy und seinen kraftvollen Champagnern aus der Montagne de Reims hören. Wir gehören bereits jetzt zu einer ständig wachsenden Fangemeinde dieses bemerkenswerten Winzers. Zum ambitionierten Familienbetrieb gehören 4,6 Hektar Weinberge, die sich auf insgesamt 17 Parzellen zwischen den legendären und Grand Cru klassifizierten Dörfern Bouzy, Ambonnay und Louvois sowie den Premier Cru Weinbergen von Tauxières erstrecken. Selbstbewusst arbeitet man bei Champagne Georges Remy mit alten Rebstöcken, die bereits seit über 40 Jahren und mehr im Ertrag stehen. Hier entsteht qualitativ hochwertiges Traubenmaterial in sehr geringen Mengen. Zusammen mit einem späten Lesezeitpunkt werden bereits im Weinberg die Weichen für die kraftvollen und extraktreichen Grundweine seiner Champagner gestellt. Qualität entsteht eben doch in den Weinbergen. Dort setzt Georges dann konsequent auf biologische Bewirtschaftung (Zertifizierung in 2020) und wendet auch biodynamische Methoden an.

Champagne Blanc de Noirs extra brut	Bansionesi		55,40	Euro
Champagne brut	Egali't		29,50	Euro
Champagne brut	L'An T	2009	36,50	Euro
Champagne brut nature	Sur Le Grand Marais		74,90	Euro

ROBERT, ANDRÉ

Region: Côte des Blancs
Ort: Mesnil-sur-Oger
Fläche: 14 Hektar
Produktion: 120.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale

Wer Champagner von der Côte de Blancs mag, wird die Champagner von André Robert lieben! Auf über 14 Hektar Rebfläche entlang der bekannten Grand Cru Gemeinden Le Mesnil sur Oger, Oger und Cramant produziert der heutige Eigentümer Bertrand Robert mit seiner Tochter Claire und ihrem Partner Jean-Baptiste komplexe Champagner mit einer ganz besonderen Klarheit sowie einer herrlich feinen, manchmal etwas salzigen Mineralität. Die animierende Säure steht bei Bertrand klar im Fokus. Sie wirkt allerdings nie laut und vordergründig, sondern ist bei all seinen Champagnern hervorragend in einer cremigen Mousse eingebunden. Fast alle Grundweine werden inzwischen in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Der biologische Säureabbau wird ganz bewusst unterbunden. Somit zaubert das Team eine extra Portion Biss und knackige Frische in seine Champagner, die hervorragend als Aperitif und Begleiter von Fisch und Meeresfrüchten funktionieren. Nur seine etwas fülligeren Jahrgangschampagner werden im Barrique ausgebaut. Die Holznote ist hier klar erkennbar und macht diese Champagner zu

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs brut	Conversation		44,90	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Conversation - MAGNUM		89,50	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Éloquence		39,90	Euro
Champagne Grand Cru blanc de blancs extra brut	Éloquence - MAGNUM		89,90	Euro
Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut	Expression de Terroirs	2011	64,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature	Hautes Mottes	2011	76,50	Euro
Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature	Hautes Mottes	2012	76,50	Euro
Champagne Premier Cru Blanc de Blancs brut nature	Murmure		40,90	Euro
Champagne Premier Cru Blanc de Blancs brut nature	Murmure - Magnum		89,50	Euro
Champagne Rosé extra brut	Rosémotion		58,90	Euro

kraftvollen und vielseitigen Essensbegleitern. Ein Muss für alle Fans der Côte de Blancs.

SERGENT, GUILLAUME

Region:	Montage de Reims
Ort:	Vrigny
Fläche:	1,7 Hektar
Produktion:	5.000 Flaschen
Anbau:	Haut Valeur Environnementale

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 Coulommes-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.

TAILLET, ÉRIC

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

Seit 1961 vermarktet die Familie Taillet 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 Taillet, 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 Taillet 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 Taillet eine besondere Fülle und Cremigkeit. Wir haben Eric und seine Champagner bereits nach kurzer Zeit in unser Herz geschlossen. Sie auch?

J. L. VERGNON

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

Man findet Vergnon in Le Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs. Die Weinberge liegen zum Teil auch in den Nachbargemeinden Oger und Vertus. Die ersten eigenen Champagner produzierte Jean Louis Vergnon erst 1985, obschon die Familie seit mehreren Generation Trauben und Weine produzierte. In 2012 startete man, auch Trauben zuzukaufen, was den Status vom Champagner Winzer (RM) zu einem Zukäufer (NM) änderte. Aktuell ist Clement Vergnon als Verantwortlicher in das Unternehmen eingetreten. Die Grundweine durchlaufen nicht den bilogischen Säureabbau, 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 verzichetet, ebenso auf Schönen und Filtrieren. Nach einer Reife auf der Hefe von mindestens 3 Jahren erhalten die Champagner entweder keine oder eine geringe Dosage. Vergnon Champagner sind besonders lebendig, brilliant und gradlinig.

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 welcher 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 entwicklen 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 erreichen Sie uns Montag bis Freitag von 12 Uhr bis 18 Uhr unter 089 / 89043860. Außerdem sind wir Freitags von 12 bis 19 Uhr in unserem Studio in der Augustenstrasse 97 in München für Sie da. Oder Sie schreiben uns eine E-Mail an info@einfachweinkaufen.de.

CAMPAGNER SEMINARE

Unser Programm mit 5unterschiedlichen 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/