

• EINFACH.
*Wein
kaufen*

CHAM PAG NER



**PROGRAMM
2023**

VORWORT

Ich liebe Champagner! Und das in all seinen Facetten. Aufgrund dieser Passion habe ich mich mit diesem herrlichen Getränk intensiv beschäftigt und bin jedes Jahr mehrmals vor Ort in der Champagne, um mit Winzern zu sprechen und neue Champagner zu entdecken. Daraus entstand ein herrliches Angebot von über 100 Champagnern sowie gleich eine ganze Reihe von Champagner Seminaren, die in ihrem Umfang und ihrer Tiefe im deutschsprachigen Raum einzigartig sind!



Mein Engagement wurde belohnt:

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

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

Gerhard Hofner



KENNEN SIE SCHON MEIN CHAMPAGNER ABO?

Dort lernen Sie die Champagne von einer ganz neuen Seite kennen! Denn die Champagne ist im Aufbruch! Neben den großen etablierten Häusern produzieren immer mehr kleine Winzer herausragende und sehr individuelle Champagner. Wir haben uns auf diese Spitzenprodukte spezialisiert. Für 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.

[weiterlesen](#)

| | | | |
|--|----------------|-------|------|
| Champagne brut nature | Roche Mère | 42,50 | Euro |
| Champagne Millésime Blanc de Blancs brut | 2013 | 47,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru Brut | Grande Réserve | 45,50 | Euro |

BARNIER, ROGER

Region: Val du Petit Morin
Ort: Villevenard
Inhaber: Frédéric 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 Frédéric 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 unbekannteren 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.

[... weiterlesen](#)

| | | | | |
|--|--------------------|------|-------|------|
| Champagne Millésime Blanc de Blancs brut | Cuvée Blanche | 2017 | 46,50 | Euro |
| Champagne Millésime brut | Cuvée Exquise | 2014 | 46,50 | Euro |
| Champagne Millésime brut | Cuvée Exquise | 2008 | 56,50 | Euro |
| Champagne Millésime extra brut | Les Bacons | 2016 | 74,50 | Euro |
| Champagne Millésime extra brut | Cuvée 100% Meunier | 2016 | 64,50 | Euro |

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 sind sie mit ihren Champagnern biozertifiziert und erzeugen in normalen Jahren von 4 Hektar rund 30.000 Flaschen. Die anderen Trauben verkaufen sie nach wie vor.

Warum wir die Champagner von Barrat-Masson im Programm haben

Aurélie Mason und Loic Barrat wissen genau, was sie wollen und wie sie es erreichen. Sie sind sehr naturverbunden, bodenständig, detailverliebt, ausdauernd und authentisch. Und so sind auch ihre Champagner. Sie sind puristisch, terroirgeprägt, kernig trocken, wirken manchmal auf den ersten Blick etwas unzugänglich, offenbaren dann aber eine elementare Tiefe, Frische und Eigenständigkeit. Für uns sind es ganz große Champagner, die wir auf gar keinen Fall missen möchten!

[weiterlesen](#)

| | | | | |
|---------------------------------------|------------------------|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs brut nature | Les Margannes | | 54,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Blancs brut nature | Fleur de Craie | | 44,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Grain d'Argile | | 42,50 | Euro |
| Champagne Millésime brut nature | Nouances de Carnoie | 2016 | 74,90 | 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



Delphine Boulard ist die siebte Generation, die das Land ihrer Familie in der Champagne bewirtschaftet. Gestartet ist die ehemalige Innenarchitektin mit Ihrem Vater Francis, dessen Winzer Karriere auf die frühen 70er Jahre zurückging. Dies war eine Zeit, in der der chemische Weinbau gerade erst auf dem Vormarsch war. Wie die meisten seiner Generation begann er, im großen Stil chemische Düngemittel, Pestizide und Herbizide zu verwenden. Doch um das Jahr 1996 herum wurde er mit einer entmutigenden Erkenntnis konfrontiert: "Als einfacher Bauer bin ich immer davon ausgegangen, dass die Produkte, die wir auf unsere Reben auftragen, nach ein paar Regenfällen abgewaschen werden und verschwinden. Niemand hat uns je gesagt, dass chemische Rückstände nicht nur den Weinberg dauerhaft beeinträchtigen, sondern auch in den Wein gelangen würden."

Francis wusste, dass sich etwas ändern musste und kam zu dieser Zeit mit biodynamischen Praktiken in Kontakt. Nach mehreren Jahren des Experimentierens kam er zu dem Schluss, nur noch biodynamisch arbeiten zu sollen. Da seine Geschwister, mit denen er das Elterliche Weingut bewirtschaftete, ihn auf diesem Weg nicht begleiten wollten, hat man sich 2009 getrennt. Francis hat mit seiner Tochter seinen Anteil an Weinbergen erhalten und Francis Boulard et Fille gegründet. Gemeinsam haben Sie die Champagner produziert, bis Francis 2017 in den Ruhestand

weiterlesen

| | | | | |
|--------------------------------------|---------------------|------|--------|------|
| 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 Millésime brut nature | Le Murtet | 2017 | 59,50 | Euro |
| Champagne Millésime Rosé extra brut | Rosé de Saignée | 2013 | 54,90 | Euro |
| Champagne Rosé extra brut | Les Rachais | 2009 | 114,50 | 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 feinsten Oxidation aus. Sie sind puristisch, präzise trotzdem druckvoll und gewinnen stetig an Nachhaltigkeit.

weiterlesen

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs brut nature | "B" | | 64,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | Les Justices | 2017 | 99,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | Les Bien Aimées | 2017 | 97,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | "M" | | 54,90 | Euro |
| Champagne brut nature | "3CC"- trois cepages collection | | 59,90 | Euro |
| Champagne brut nature | "3C"- trois cepages | | 46,50 | 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!

weiterlesen

| | | | | |
|--|---------------------------|------|-------|------|
| Champagne brut | Tradition - halbe Flasche | | 19,50 | Euro |
| Champagne brut | Tradition | | 34,90 | Euro |
| Champagne brut nature | l'Egarée | 2014 | 69,90 | Euro |
| Champagne Millésime Blanc de Blancs extra brut | Absimilis La Lemblée | 2018 | 89,90 | Euro |
| Champagne Millésime Blanc de Noirs extra brut | Contrée Noire | 2014 | 47,90 | 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 mit ihrem Mann Achim Wölfe, der aus dem Allgäu stammt und das "Champagnermachen" grundlegend in Epernay erlernt hat. Nathalie und Achim bewirtschaften gut 4 Hektar Rebfläche. Für die eigene Produktion verwenden sie rund 2,5 Hektar und erzeugen jährlich nur 22.000 Flaschen. Den Rest der Trauben verkaufen Sie an ein großes Champagnerhaus. Der größte Teil der Reben besteht aus Meunier, Chardonnay und etwas Pinot Noir runden das Portfolio ab. Sowohl im Weinberg als auch im Keller wird noch sehr viel mit der Hand gearbeitet. So werden die Flaschen mit der Hand gerüttelt (Remuage) und das Degorgieren erfolgt ebenfalls manuell (à la volée). Die Champagner von Brunot sind alle sehr harmonisch und zugänglich. Die Dosage liegt meistens zwischen 8 und 12 Gramm Zucker / Liter.

weiterlesen

| | | | |
|-----------------------------|----------------------------|-------|------|
| Champagne Premiere Cru brut | Grande Réserve - Magnum | 69,90 | Euro |
| Champagne Premiere Cru brut | Grande Réserve | 29,90 | Euro |
| Champagne Rosé brut | | 34,50 | Euro |

CAILLEZ LEMAIRE

Region: Vallée de la Marne
Ort: Damery
Fläche: 6 Hektar
Produktion: 45.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale



Champagne Caillez-Lemaire ist eine Domaine mit 6 Hektar Weinberge in und um Damery im Vallée de la Marne. Seit 2003 führen Virgine und Laurent Vanpoperinghe den Betrieb. Laurent ist für die Weinberge zuständig, Virgine organisiert das Backoffice und die Verantwortung für den Keller teilen sich beide. Jedes Jahr werden zwischen 45.000 und 55.000 Flaschen erzeugt. Die Champagner sind kraftvoll und individuell. Warum wir die Champagner von Caillez-Lemaire im Programm haben

Gleich die erste Begegnung mit Virgine und Laurent Vanpoperinghe war sehr freundlich und offen. Wie es halt so ist: man mag sich gleich oder auch mal weniger. Und wenn man sich mag, dann möchte man, dass auch die Champagner schmecken. Nur leider machen manche extrem sympathische Winzer nicht die allerbesten Weine oder auch Champagner. Doch bei Virgine und Laurent passt auch das. Die Champagner von Caillez-Lemaire haben mich sofort begeistert. Bei einem Erstkontakt verkostet man von den Basis-Champagnern zur Spitze. Und die Basis von Virgine und Laurent ist mit Champagne Reflets und Éclats bereits umwerfend. Damit war klar: Wir haben einen weiteren großartigen Produzenten im Programm.

weiterlesen

| | | | | |
|--|------------------|------|-------|------|
| Champagne demi sec | Reflets | | 33,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Reflets - Magnum | | 79,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Éclats | | 39,90 | Euro |
| Champagne extra brut | Reflets | | 33,50 | Euro |
| Champagne Millesime brut nature | Pur Meunier | 2016 | 56,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru Millésime extra brut | Jadis | 2010 | 54,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru Millésime extra brut | Jadis | 2011 | 52,50 | 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 mehreren 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 Edelstahl tanks. 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.

Warum wir die Champagner von Cheurlin im Programm haben

Lucie & Sébastien Cheurlin erzeugen saftige, runde und sehr zugängliche Champagner, die sehr klar und frisch sind. Sie sind mit ihrem biologischen Anbau und dem Anwenden biodynamischer Praktiken auf einem sehr guten Weg. Im Gesamtpaket ist das Preis-Genuss-Verhältnis der charmanten Champagner kaum zu schlagen.

weiterlesen

| | | | |
|----------------|-----------------------------------|-------|------|
| Champagne brut | Lucie Cheurlin - halbe Flasche | 18,90 | Euro |
| Champagne brut | Sébastien Cheurlin | 34,90 | Euro |
| Champagne brut | Lucie Cheurlin | 32,90 | Euro |

CHARLES HEIDSIECK

Region: Champagne
Ort: Reims
Fläche: 15 Hektar
Produktion: 1.500.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale



Charles Heidsieck ist mit 1.5 Mio. Flaschen eines der kleineren Häuser in der Champagne. Ziel ist es in einigen Jahren 2 Mio. Flaschen zu erzeugen. Rund 75% der Champagner werden in über 75 Länder weltweit exportiert. Für die Champagner ist seit 2014 Cyril Brun als Chef de Cave verantwortlich. Unter ihm haben sich die Champagner des Hauses nochmals weiter entwickelt. Charles Heidsieck steht für einen eigenständigen Stil und sticht damit aus allen anderen Häusern heraus. "Reife" ist die Prämisse des Hauses. Die Champagner verfügen über einen sehr hohen Anteil an Reserveweinen, welche zudem auch noch weit überdurchschnittlich alt sind. Zudem lagern alle Champagner mindestens vier Jahre auf der Hefe. Damit entstehen äußerst komplexe, elegante und besonders harmonische Champagner. Auffallend ist die hohe Dosage aller Champagner, die bei 8 bis 10 Gramm pro Liter liegt. Was Puristen im ersten Blick abschreckt, stellt sich im Glas aber äußerst balanciert und eingebunden dar, so dass die Süße im Mund weitaus geringer erscheint.

weiterlesen

| | | | | |
|-----------------------------|-----------------|------|--------|------|
| Champagne Millésime brut | | 2012 | 94,50 | Euro |
| Champagne Réserve brut | - MAGNUM | | 125,00 | Euro |
| Champagne Réserve brut | | | 49,50 | Euro |
| Champagne Rosé Réserve brut | | | 69,50 | Euro |
| Champagne Rosé Réserve brut | - halbe Flasche | | 39,90 | 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 Ethnologiestudium 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 Environnementale“ 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 Meunier“ 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.

weiterlesen

Champagne Millésime Blanc de Blancs
extra brut

Carkonnia "Le Jardin
de Meunier"

59,90 Euro

CORBEAUX, ALBAN DEVILLE, PIERRE

Region: Montagne de Reims
Ort: Verzy



Champagne Pierre Deville in Verzy in der Montagne de Reims bringt seit 1963 Champagner unter dem eigenen Namen auf den Markt. In 2016 kam der junge Alban Corbeaux als jüngster Sproß der Familie zurück und leitete ein neues Zeitalter für Champagne Pierre Deville ein. Der Betrieb ist klein. Man verfügt über 5 Hektar Weinberge wovon auch Trauben verkauft werden. In 2021 haben Alban mit der Unterstützung seines Vaters 15.000 Flaschen erzeugt. In 2022 sind es 22.000 und damit ist auch schon die angepeilte Höchstgrenze erreicht. Zu einer größeren Produktion ist in dem kleinen Weingut mitten im Dorf kein Platz. Bereits jetzt muss Alban mächtig improvisieren, um im Keller mit dem gerissen Platz zurecht zu kommen. Außerdem macht er praktisch alles selbst. Nur im Weinberg unterstützt ihn häufig noch sein Vater. Und zur Ernte kommen natürlich noch einige helfende Hände dazu.

Warum wir die Champagner von Alban Corbeaux bzw. Pierre Deville im Programm haben

Der junge, weltoffene und äußerst sympathische Alban erzeugt Champagner genau nach unserem Geschmack: Viel Zeit im Weinberg, minimalistisches Arbeiten im Keller: spontane Vergärung, Ausbau im Holz, geringe Dosage. Und das in Verzy. Verzy und Verzenay zählen zu meinen liebsten Orten in der Champagne für Pinot Noir. Denn die Weinberge dieser Orte an der westlichen Montagne de Reims sind häufig auch nach Osten und hin und wieder mal nach Norden ausgerichtet. Dadurch fallen die Weine aus Pinot Noir weniger kraftvoll als in Bouzy und Ambonnay oder an der südlich gelegenen Côte des Bar aus. Es entstehen Champagner mit einer hohen Frische, Schlankeheit und Festigkeit.

weiterlesen

| | | | | |
|--|------------------|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs Grand Cru extra brut | Copin Chardonnay | 2017 | 59,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Blanc de Noirs extra brut | Copin Pinot Noir | 2018 | 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 Montagne 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 Coulon 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.

weiterlesen

| | | | | |
|--|----------------------------------|------|--------|------|
| Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs extra brut | Les Hauts Partas | 2015 | 94,90 | Euro |
| Champagne Millesime Blanc de Noirs extra brut | Synode - La Fosse Saint-Marcoult | 2016 | 149,90 | Euro |
| Champagne Millesime Blanc de Noirs extra brut | | 2012 | 74,90 | Euro |
| Champagne Millesime Blanc de Noirs extra brut | | 2013 | 99,90 | Euro |
| Champagne Premier Cru brut nature | Esprit de Vrigny - Zero Dosage | | 82,90 | Euro |
| Champagne Premier Cru extra brut | L'Hommée | | 58,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru extra brut | Heri-Hodie | | 47,90 | Euro |
| Champagne Rosé extra brut | Roselie - Rosé de Saignée | | 69,50 | 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.

weiterlesen

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs brut nature | Chardonnay | 62,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | Absolue Terre | 72,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | Absolue Gres | 72,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | Essentielle | 44,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Coeur de Noir | 62,50 | Euro |

DEHOURS ET FILS

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



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

Jérôme Dehours Champagner zählen zu unseren absoluten Lieblingen: Sie bieten sowohl Champagner Einsteigern als auch Liebhabern ein extrem gutes Preis-Genuss-Verhältnis!

weiterlesen

| | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|------|
| Champagne brut | Grande Réserve - MAGNUM | 94,50 | Euro |
| Champagne brut | Grande Réserve - halbe Flasche | 22,90 | Euro |
| Champagne brut | Les Vignes de la Vallée | 48,50 | Euro |
| Champagne brut | Grande Réserve | 35,90 | Euro |
| Champagne extra brut | Vieilles Vignes 2011 | 52,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Terre de Meunier | 44,90 | Euro |
| Champagne extra brut Blanc de Noirs | Lieu-dit Maisoncelle | 69,90 | Euro |
| Champagne Millésime brut | 2014 | 54,50 | Euro |
| Champagne Millésime brut | 2013 | 50,50 | Euro |

DEUTZ

Region: Champagne
Ort: Ay
Fläche: 45 Hektar
Produktion: 2.000.000 Flaschen



Bereits 1838 haben die aus Aachen stammenden William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann das Champagner-Haus Deutz-Geldermann in Ay gegründet. Bis in die neunziger Jahre des letzten Jahrhunderts verblieb Deutz in Familienbesitz. Dann wurde das Haus an die Familie Rouzaud, die u. a. Champagne Roederer, Château Pichon Comtesse de Lalande, Doamines Ott und Delas besitzt, verkauft.

Der überwiegende Teil der Trauben stammt aus Grand-Cru Lagen. Ausschließlich die Cuvée (Saft der ersten, sanften Pressung) wird für die eigenen Champagner verwendet. Die Weine werden in Edelstahltanks ausgebaut und durchlaufen alle die malolaktische Gärung.

Unter dem neuen Besitzer haben sich die Champagner von Deutz im letzten Jahrzehnt beachtlich, fast spektakuläre entwickelt. Heute zählt Deutz zu den Topproduzenten der Champagne.

Alle Champagner von Deutz eignen sich als Aperitif-Champagner. Eleganz, Frische und Reintönigkeit werden groß geschrieben. Die Jahrgangschampagner sind kräftiger und zupackender. Auch die unterschiedlichen Rosé-Champagner sind von außergewöhnlich hoher Qualität.

weiterlesen

| | | | |
|--------------------------|----------|-------------|------|
| Champagne brut | Classic | 42,90 | Euro |
| Champagne extra brut | | 44,90 | Euro |
| Champagne Millésime brut | - MAGNUM | 2012 139,90 | Euro |
| Champagne Rosé brut | | 52,50 | 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.

weiterlesen

| | | | | |
|---|--------------------|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs extra brut | La Tuilerie | | 62,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Les Bauchets | | 59,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs Millésime extra brut | Les Riceys | 2015 | 89,90 | Euro |
| Champagne extra brut | Les Terres Bleues | | 64,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Les Arpents Rouges | | 64,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Autre Cru | | 48,90 | Euro |
| Champagne extra brut | S.A. Sans Année | | 44,90 | Euro |

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 Lesezugs an andere Produzenten verkauft. Das hochwertigste Lesezug 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.

weiterlesen

| | | | | |
|---|-----------------|------|-------|------|
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut | Oger | | 59,50 | Euro |
| Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Blancs brut nature | Interlude | | 72,50 | Euro |
| Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Blancs brut nature | Le Grand Jardin | 2015 | 82,90 | Euro |

DRAPPIER

Region: Côte des Bar
Ort: Urville
Fläche: 165 Hektar
Produktion: 2.000.000 Flaschen
Anbau: naturnah



Champagne Drappier in Urville im Bereich Côte des Bar produziert seit 1951 eigene Champagner und ist damit ein noch sehr junges Haus, das es in der kurzen Zeit zu beachtlicher Größe gebracht hat (knapp 2 Mio. Flaschen pro Jahr). Der Betrieb wird von den Familienmitglieder der zweiten Generation geführt und besitzt über 60 Hektar eigene Weinberge, weitere 50 sind gepachtet und werden selbst bewirtschaften und von nochmals 50 Hektar werden die Trauben hinzugekauft. Damit hat die Familie Drappier die volle Kontrolle über zwei Drittel der Trauben, was für ein Haus ein enorm hoher Wert ist und einen sehr großen Vorteil darstellt. Denn damit kann man die Qualität der Trauben für den Großteil der Produktion vollständig kontrollieren und die Trauben erzeugen, mit denen man arbeiten möchte.

weiterlesen

| | | | | |
|--|---|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs brut | Signature | | 39,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Blancs extra brut | Quattor de IV | | 82,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | | | 39,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | - ohne zugesetzte Sulfite / sans soufre | | 46,50 | Euro |
| Champagne brut | Carte d'Or | | 34,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Clarevallis | | 44,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut | | 2015 | 62,50 | Euro |
| Champagne Millésime brut | Grande Sendrée | 2012 | 79,90 | Euro |
| Champagne Millésime brut Rosé | Grande Sendrée | 2010 | 99,90 | Euro |
| Champagne Millésime extra brut | Exception | 2016 | 51,90 | Euro |
| Champagne Rosé brut | Rosé de Saignée - Signature | | 41,50 | Euro |
| Champagne Rosé brut nature | Les Riceys | | 49,90 | Euro |
| Champagne Rosé brut nature | | | 47,90 | Euro |

DUMONT, DOMAINE DE MONDEVILLE

Region: Cotes des Bar
Ort: Champignol-lez-
Mondeville
Fläche: 15 Hektar
Produktion: 90.000 Flaschen
Anbau: biologisch (EU-Siegel)



Laurent Dumont kam mit seiner Frau Delphine 2017 zurück in das Weingut seiner Familie. Zuvor war er viele Jahre in der Weinwelt unterwegs: alleine 7 Jahre bei Champagne Roederer, aber auch in Portugal, Kalifornien und Australien. Im Weingut, das bereits seit vielen Generationen besteht, arbeiteten mehrere Familienmitglieder zusammen. In 2018 hat Laurent mit seinem Onkel Bernard und seiner Mutter einen Teil der Weinberge und Gebäude separiert und die Domaine de Mondeville gegründet. Obwohl in den vorhergehenden 10 Jahren keine Herbizide mehr eingesetzt wurden, wollte ein Teil der Familie die Weinberge nicht bio zertifizieren lassen und nicht biodynamisch arbeiten. Die Biodynamie im Weinbau hat Laurent u. a. bei Champagne Roederer kennengelernt und Bernard hat u. a. die nachhaltige Zertifizierung Terra Vitis mit einwickelt. Das Weingut besitzt 15 Hektar Weinberge, die sich in kurzer Entfernung zum Keller befinden. Ein guter Teil der Trauben wird verkauft. Die Produktion beläuft sich in normalen Jahren auf rund 90.000 Flaschen Champagner.

weiterlesen

| | | | |
|--------------------------------------|-----------------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs brut | Solera | 59,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | - Nature | 55,50 | Euro |
| Champagne brut 369M | | 41,50 | Euro |
| Champagne Rosé brut | Rosé de Saignée | 49,50 | 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.

weiterlesen

| | | | | |
|-------------------------------------|------------|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Les Monets | 2017 | 49,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Les Monets | 2018 | 49,50 | Euro |
| Champagne extra brut | 60:40 | 2018 | 54,90 | Euro |
| Champagne extra brut | 60:40 | 2017 | 54,90 | Euro |
| Champagne extra brut | VB 03 | | 39,50 | 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!

weiterlesen

| | | | | |
|--------------------------------------|-----------------|------|--------|------|
| Champagne Blanc de Blancs extra brut | Terra | 2012 | 74,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | | | 44,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Parcelle ZH 302 | 2011 | 120,00 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Val Cornet | | 54,90 | Euro |
| Champagne brut | | | 34,90 | Euro |
| Champagne extra brut | Solera | | 74,90 | Euro |

FÈVRE, STÉPHANE

Region: Cotes des Bar
Ort: Ville-sur-Arce



Champagne Fèvre besteht seit über 300 Jahren und verfügt über 8 Hektar Weinberge in Ville-Sur-Arce im Zentrum der Côte des Bar. Es wurde kein eigener Champagner hergestellt. Die Trauben bzw. der Wein wurden verkauft. Doch seit 2012 hat sich einiges geändert. Denn seitdem ist der junge Stéphane Fèvre mit seiner Frau Stella für das Weingut der Familie verantwortlich. Er verfolgt konsequent einen Terroir-Ansatz. Das bedeutet, dass er sich auf die einzelnen Weinberge und ihre Eigenheiten fokussiert. Er arbeitet dabei individuell nach seiner Beobachtung und nicht nach vorgegebenem (Spritz-) Plan. Die Trauben baut er getrennt aus. Die Umstellung und Zertifizierung auf biologische Bewirtschaftung war einer seiner allerersten Schritte. Dazu sagt er: "Unser erstes Ziel war es, wieder einen lebendigen Boden zu haben, sowohl für Pflanzen als auch für Tiere."

Warum wir die Champagner von Stéphane Fèvre im Programm haben

Alles wofür Stéphane Fèvre steht, ist das, was wir an hervorragendem Champagner suchen. Terroir-Gedanke, biologischer Anbau, geringer Ertrag, hohes Ausreifen der Trauben mit Blick auf einen moderaten Alkoholgehalt, getrennter Ausbau der einzelnen Weinberge, spontane Gärung, langes Hefelager, keine Filtration und Schönung, geringer Einsatz von Schwefel und sehr geringe Dosage. Zudem sind bereits die ersten Champagner von Stéphane umwerfend! Man muss bedenken, dass er vor seinem ersten Champagner bereits 8 Jahre Erfahrung mit seinen Weinbergen mitbringt. Das Potenzial ist riesig! Stéphane weiß genau, was er will. Mit 6 Hektar hat er die Möglichkeit, zukünftig relevante Mengen von Champagner zu produzieren. Die Parzellen sind groß genug, dass Bioanbau und der Terroir-Ansatz Sinn macht. Champagne Fèvre hat alles, um wirklich große Champagner zu erzeugen.

[weiterlesen](#)

| | | | |
|---------------------------------------|-------------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs brut nature | Val Barmont | 74,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | Composition | 54,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Eproué | 69,50 | Euro |

FILAINE, ALEXANDRE

Region: Vallée de la Marne
Produktion: 5.000 Flaschen
Anbau: biologisch (nicht zertifiziert)



Fabrice Gass betreibt im kleinen Ort Damery im Vallée de la Marne das Mikro-Weingut Champagne Alexandre Filaine. Er bewirtschaftet in Damery und dem angrenzenden Cumières 7 Parzellen mit insgesamt 1,5 Hektar. Davon verkauft er die Trauben eines halben Hektars an Champagne Ayala, so dass ihm 1,0 Hektar für die eigene Produktion bleibt. Jedes Jahr entstehen daraus lediglich 5.000 Flaschen. Die Weinberge sind zu 50% mit Pinot Noir, 30% Chardonnay und 20% Meunier bepflanzt. Mit Alexandre Filaine kann sich Fabrice Gass ausleben und seine eigenen Vorstellungen verwirklichen. In seinem Hauptberuf hat er eine tragende Rolle im Keller von Champagne Bollinger.

Warum wir die Champagner von Alexandre Filaine / Fabrice Gass im Programm haben

Fabrice's Champagner sind wie ein Blick in die Vergangenheit der Region. Nur dass er die Regeln der Kellerhygiene und das sanfte Arbeiten verinnerlicht hat. Auf diese Weise kreiert er Champagner von besonderer Intensität, Strahlkraft und Tiefe. Champagner von Alexandre Filaine sind Kleinode und Erlebnisse. Und wir sind überglücklich, Ihnen jedes Jahr ein paar Flaschen davon anbieten zu dürfen.

[weiterlesen](#)

Champagne extra brut

Cuvée DMY

82,50

Euro

GAMET

Region: Vallée de la Marne
Fläche: 4 Hektar
Produktion: 70.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale



Champagne Gamet befindet sich in Winzerort Mardeuil, am südlichen Ufer der Marne, im Vallée de la Marne. Insgesamt verfügt das Weingut über 8 Hektar Weinberge und 200 Hektar Getreidefelder. Die junge Marianne Gamet ist für den Champagner verantwortlich. Unterstützung erhält sie von Ihrem Bruder Fabienne, der jedoch bei einem berühmten Weingut in Bordeaux im Keller arbeitet.

Großen Wert legt Marianne darauf, dass sich die Weinberge des Weinguts an beiden Seiten der Marne, also am linken (südlich des Flusses) und rechten Ufer (nördlich) befinden. Mardeuil zählt zum südlichen und Fleury-la-Rivière zum rechten Ufer. Auf diese Orte bzw. dem kleinen Tal südlich von Fleury-la-Rivière sind die Weinberge von Gamet verteilt.

Marianne und Champagne Gamet kennen ihre Weinberge gut und haben deutliche Unterschiede der beiden Terroir aufgrund des Mikroklimas, der Ausrichtung und der Bodenstrukturen festgestellt. In der Vergangenheit wurden insgesamt die Unterschiede und Facetten des Vallée de la Marne wenig bemerkt bzw. herausgearbeitet und kommuniziert. Doch mit dem Klimawandel, den trockeneren und wärmeren Sommer scheint Meunier im Vallée an vielen Stellen richtig aufzublühen und das Terroir zu transportieren.

weiterlesen

| | | | |
|---|----------------|------------|------|
| Champagne Blanc de Noirs brut | Rive Droite | 38,50 | Euro |
| Champagne brut | Rive Gauche | 38,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Caractères | 55,50 | Euro |
| Champagne Millésime Blanc de Blancs brut nature | | 2018 56,50 | Euro |
| Champagne Millésime Blanc de Noirs brut nature | Heurte-Loup | 2018 59,50 | Euro |
| Champagne Millésime Blanc de Noirs brut nature | Carrés du Midi | 2018 59,50 | Euro |
| Champagne Rosé de Saignée brut | | 49,90 | Euro |

GODMÉ, HUGUES

Region: Montagne de Reims
Ort: Verzenay
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 Montagne de Reims, denen es gelingt, Champagner mit einer großen Komplexität, Reife und Tiefe zu produzieren und den ursprünglichen Ausdruck vom Terroir Verzenays hervorzubringen. Er geht dabei nicht nach einem strengen Rezept vor, sondern assembliert die verschiedenen Grundweine je nach Gegebenheiten der Jahrgänge. Ungewöhnlich ist zudem der jeweils sehr hohe Anteil an Reserveweinen.

weiterlesen

| | | | | |
|--|--------------------------|------|--------|------|
| Champagne Grand Cru Blanc de Noirs extra brut | | | 42,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru brut nature | Fins Bois | | 53,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime brut nature | | 2009 | 54,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime extra brut | - MAGNUM | 2004 | 149,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime extra brut | | 2012 | 57,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru Rosé brut nature | | | 42,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru Blanc de Blancs extra brut | | | 40,90 | Euro |
| Champagne Premier Cru brut | La Réserve | | 34,90 | Euro |
| Champagne Premier Cru extra brut | | | 35,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru extra sec | La Douce Réserve | | 35,50 | 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 |
| Champagne Premier Cru Millésime Blanc de Noirs extra brut | Les Romaines | 2010 | 64,90 | 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.

weiterlesen

| | | | | |
|---|------------------------------|------|--------|------|
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut | Champ d'Alouette | 2007 | 120,00 | Euro |
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut | Louvière | 2007 | 79,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru extra brut | Cuvée Théophile | 2009 | 99,90 | Euro |
| Champagne Millesime Grand Cru Blanc de Noirs extra brut | - La Grande Ruelle, Ambonnay | 2007 | 125,00 | Euro |
| Champagne Millésime Grand Cru Blanc de Noirs extra brut | - La Grande Ruelle, Ambonnay | 2006 | 125,00 | Euro |
| Champagne Premier Cru Blanc de Noirs extra brut | - MAGNUM | | 95,00 | Euro |
| Champagne Premier Cru Blanc de Noirs extra brut | | | 44,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru brut | Cuvée Tradition | | 39,90 | 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 Lagen-champagnern 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.

weiterlesen

| | | | | |
|---|------------------|------|-------|------|
| Champagne Grand Cru brut | A02 | | 39,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature | Sorangeon | 2016 | 64,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs extra brut | Croix-Courcelles | 2016 | 59,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Noirs extra brut | Loiselu | 2016 | 59,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Noirs extra brut | Croix-Courcelles | 2016 | 59,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Noirs extra brut | La Cheminée | 2017 | 64,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Rosé extra brut | A03 | | 49,50 | 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 Hébrart gegründet. Inzwischen leitet sein Sohn Jean-Paul mit großem Erfolg, ungebrochenem Enthusiasmus und Experimentierfreude das Weingut im Vallée de la Marne. Der gesamte Weinbergsbesitz der Familie erstreckt sich über beachtliche 15 Hektar entlang des Flusses Marne. Er ist auf 75 Parzellen verteilt. Mit einem Anteil von 70% gibt der Pinot Noir in den Weinbergen ganz klar den Ton an, ergänzt wird er durch 30% Chardonnay. Seinen einprägsamen Charakter erhält der Champagner von Jean-Paul Hébrart durch den Ausbau der Vin clairs (Grundweine) in kleinen Edelstahl tanks 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.

weiterlesen

| | | | | |
|---|--|------|-------|------|
| Champagne Grand Cru Blanc de Noirs brut | Noces de Craie | 2016 | 68,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru brut | Rive Gauche / Rive Droite | 2011 | 79,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru brut | Sélection - Halbe Flasche | | 18,20 | Euro |
| Champagne Premier Cru brut | Sélection - MAGNUM | | 72,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru brut | Mes Favorites Mareuil-sur-Ay Vieilles Vignes | | 42,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru brut | Sélection | | 33,50 | 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.

weiterlesen

| | | | | |
|--------------------------------------|------------------------|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs extra brut | La Confluente | 2017 | 58,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | 'De quoi te mêles-tu?' | | 54,20 | Euro |
| Champagne brut | Cuvée Trois Contrées | | 45,50 | 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



Champagne Laherte Frères wurde bereits 1889 in Chavot im Vallée de la Marne gegründet. Seit 2005 ist Aurélien Laherte 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.

Mit den Champagnern von Laherte kaufen Sie herausragende Produkte von einem der besten Champagner Produzenten der Region! Alle Champagner sind sehr klar, enorm frisch, wunderbar balanciert, raffiniert salzig und sehr eindringlich. Aurélien Laherte zählt ganz eindeutig zu einem unserer Champagner Favoriten!

weiterlesen

| | | | | |
|---|---------------------------------|------|-------|------|
| Champagne extra brut | Les 7 - Solera 2005 bis 2016 | | 82,90 | Euro |
| Champagne Premier Cru Blanc de Noirs, extra brut | Les Longues Voyes | 2015 | 59,90 | Euro |
| Champagne Rosé de Saignée extra brut | Les Beaudiers | | 59,90 | Euro |
| Champagne Vieilles Vigne de Meunier, extra brut | Les Vignes d'Autrefois | 2016 | 59,90 | 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!

[weiterlesen](#)

| | | | |
|---|------------|-------|------|
| 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.

[weiterlesen](#)

| | | | | |
|---------------------------------|--------------------|------|-------|------|
| Champagne L'extra brut | | | 42,90 | 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.

weiterlesen

| | | | | |
|--------------------------------------|------------------------------|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs extra brut | | 2016 | 40,77 | Euro |
| Champagne extra brut | Quatre Cepages, Mer sur Mont | 2014 | 51,57 | Euro |
| Champagne brut nature | | | 27,27 | Euro |
| Champagne Rosé extra brut | | | 30,71 | Euro |
| Champagne extra brut | | | 26,33 | Euro |

LESEURRE, GILBERT

Region: Cotes des Bar
Fläche: 7 Hektar
Produktion: 30.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale



Gilbert Leseurre ist ein Récoltant Manipulant, also ein unabhängiger Winzer, der fast ausschließlich aus seinen eigenen Trauben Champagner produziert. Die Familie erzeugt Champagner bereits in der 7. Generation. Und Gilbert konnte bereits in ganz jungen Jahren 1979 die Geschicke des Weinguts übernehmen. Die Weinberge liegen in Arrentières, Colombé-le-Sec, Voigny und Rouvres-les-Vignes, im Osten der Côte des Bar, der südlichsten Champagner Region. Er bewirtschaftet 7 Hektar in 17 unterschiedlichen Parteien. Pinot Noir ist die Hauptrebsorte der Region und es Weinguts (80%). Dazu hat er jeweils rund 10% Chardonnay und Meunier. Die Reben sind teils über 50 Jahre alt. Auf Herbizide und Pestizide in den Weinberge verzichtet er bereits seit vielen Jahren. Im Keller arbeitet er sehr zurückhalten: spontane Gärung, Verzicht auf Filtration und Schönung, geringer Einsatz von Schwefel. Seit einigen Jahren erhält er Unterstützung von seiner Frau Nathalie Falmet, die eine ganz großartige Winzerin ist und deren Champagner wir ebenfalls im Programm führen. Die Produktion von Gilbert beläuft sich auf rund 30.000 Flaschen pro Jahr.

[...weiterlesen](#)

| | | | |
|-----------------------|-----------------|-------|------|
| Champagne brut nature | | 42,90 | Euro |
| Champagne Rosé brut | Rosé de Saignée | 44,90 | 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.

weiterlesen

| | | | |
|---|--|------------|------|
| Champagne extra brut | Cuvée M | 59,80 | Euro |
| Champagne Millésime Blanc de Blancs brut | - Special Club | 2013 65,00 | Euro |
| Champagne Millésime Blanc de Blancs brut | - Special Club | 2014 65,00 | Euro |
| Champagne Premier Cru | "Le demi sec" - Cuvée Traditionelle | 36,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru | "Le brut" - Cuvée Traditionelle | 34,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru blanc de blancs extra brut | | 46,50 | Euro |
| Champagne Rosé Premier Cru brut | | 42,90 | 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.

weiterlesen

| | | | | |
|--|--------------------|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs Pinot Blanc extra brut | Cuvée Club Special | 2015 | 69,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut | Louis-Aristide | | 49,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut | Tradition | | 34,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | | | 38,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Integrale | | 39,90 | Euro |
| Champagne Millésime extra brut | | 2016 | 42,50 | Euro |

GUY, MÉA

Region: Montagne de Reims
Fläche: 7 Hektar
Produktion: 30.000 Flaschen
Anbau: Naturnah



Champagne Guy Méa besitzt seit über einem Jahrhundert in den benachbarten Orten Louvois und Bouzy, im Südwesten der Montagne de Reims Weinberge. Liebhaber der Champagner horchen bei Bouzy auf. Denn dieses Fleckchen der Champagne bringt aufgrund der sanft nach Südwesten abfallenden Weinberge oft die kraftvollsten und saftigsten Pinot Noir Weine hervor. Noch weitere Reben gibt es in den 20 KM nördlicher gelegenen Orten Ludes und Montbre. Die Weinberge dort neigen sich nach Norden und Osten. Somit entstehen frische und spannungsgeladene Grundweine. Sophie Moussié, die Enkelin der Gründer, ist heute mit ihrem Mann Franck für die insgesamt 7 Hektar des Weinguts verantwortlich. Die gelernte Winzerin versteht es auf hervorragende Weise, die unterschiedlichen Terroirs zu vereinen und erzeugt feine und kraftvolle Champagner mit Attitude.

Warum wir Champagne Guy Méa im Programm haben

Champagne Guy Méa drängt sich nicht auf. Sophie und Franck Moussié sind ein sehr sympathisches, höfliches und zurückhaltende Paar. Sie konzentrieren sich auf Ihre Arbeit und das, was sie können: hervorragende Champagner machen. Großes Präsentieren und Werben überlassen sie anderen. Aus diesem Grund fällt Guy Méa erst auf, wenn man einen der herrlichen Champagner ins Glas bekommt.

weiterlesen

| | | | | |
|--|-----------------|------|-------|------|
| Champagne Millésime Blanc de Blancs extra brut | Belle de Blancs | 2015 | 64,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru extra brut | Le Grillon | | 42,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru extra brut | L'Assemblage | | 32,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru extra brut | La Sig'Nature | | 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.

weiterlesen

| | | | | |
|--------------------------------------|---|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs extra brut | Anecdote | 2017 | 42,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut | L'Or d'Eugène - MAGNUM | | 79,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut | L'Or d'Eugène | | 42,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | Les vignes de mon village | | 45,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Special Club - Lie Dit "Les Fortes Terres" | 2016 | 69,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Special Club - Lie Dit "Les Fortes Terres" | 2017 | 79,90 | Euro |
| Champagne extra brut | Terre d'illite | 2015 | 48,90 | 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.

weiterlesen

| | | | | |
|---------------------------------|----------------|------|--------|------|
| Champagne brut nature | Pacifiance | | 119,50 | Euro |
| Champagne brut nature | Reliance | | 44,50 | Euro |
| Champagne brut nature | Fluence | | 42,50 | 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 | 235,00 | 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.

weiterlesen

| | | | | |
|--------------------------------------|-----------------------|------|-------|------|
| Champagne brut nature | Tradition | | 46,50 | Euro |
| Champagne brut nature | Art' Terre | | 54,50 | Euro |
| Champagne Millésime brut nature | Lieu Dit "La Pucelle" | 2016 | 78,90 | Euro |
| Champagne Millésime brut nature | Lieu Dit "Le Hazat" | 2016 | 78,90 | Euro |
| Champagne Millésime brut nature | Lieu Dit "Le Village" | 2018 | 78,90 | Euro |
| Champagne Premier Cru brut | Grande Cuvée | | 64,50 | Euro |
| Champagne Rosé Millésime brut nature | Lieu Dit "La Masure" | 2019 | 78,90 | 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 „Nymphaea“, sowie „Obsidienne“ - ein reinsortiger Blanc de Noirs aus Pinot Noir, der das Programm der beiden Champagner Enthusiasten ergänzt. Ihre 3,15 Hektar Weinberge verteilen sich auf Grand Cru Lagen an der Côte de Blancs und an der Montage de Reims. Der Fokus liegt dabei ganz auf Chardonnay und Pinot Noir. Meunier sucht man in den Weinen von Petit & Bajan vergebens. Mit Attributen wie fruchtbetont, harmonisch und füllig sind die Champagner von Véronique und Richard am besten zu beschreiben. Ihr Champagnerstil ist klar und geradlinig, gepaart mit einem kompakten Abgang. Sämtliche Grundweine durchlaufen den biologischen Säureabbau und stammen ganz aus einem Jahrgang. Die eher geringe Dosage von 3-5 g/l sorgt für eine lebendige Frische.

weiterlesen

| | | | |
|---|--------------|-------|------|
| 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 | "Nymphaea" | 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.

[weiterlesen](#)

| | | | |
|--------------------------------------|--------------|-------|------|
| Champagne Blanc de Noirs brut nature | Cuvée Chevry | 44,50 | 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 Champagner konnten wir am helllichten 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.

weiterlesen

| | | | | |
|--|----------------|------|--------|------|
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Cuvée Irizée | | 99,90 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut Meunier | Cuvée Irizée | 2014 | 99,90 | Euro |
| Champagne extra brut | Terre d'Irizée | | 49,90 | Euro |
| Champagne Millesime Blanc de Blancs extra brut Chardonnay | Cuvée Irizée | 2015 | 125,00 | Euro |
| Champagne Millesime Blanc de Blancs extra brut Chardonnay | Cuvée Irizée | 2016 | 125,00 | Euro |
| Champagne Rosé de Saignée extra brut | Terre de Rosée | | 59,50 | Euro |

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.

weiterlesen

| | | | |
|--|-------------------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs Pinot Blanc extra brut | La Lemblee | 62,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Les Vignes Basses | 45,50 | Euro |
| Champagne Blanc de Noirs extra brut | Chantemerle | 37,50 | Euro |

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

weiterlesen

| | | | |
|---------------------------------------|------------------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs brut nature | Un R de rien | 55,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Le Grand R 50:50 | 48,90 | Euro |
| Champagne extra brut | Un R d'autrefois | 36,90 | 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 Edelstahl tanks und in gebrauchten Fässern ausgebaut. Die malolaktische Gärung wird weder blockiert noch gefördert - Stéphane lässt seinen Weinen jedes Jahr aufs Neue seinen Lauf. Den Anteil an Reserveweinen hält er in seinen Champagnern gering. Er arbeitet bei seinen Grundweinen außerdem mit einem Solerasystem, dem sogenannten „Réserve Perpetuelle“. Für ihn die beste Möglichkeit, die Typizität der einzelnen Lagen in seine Champagner zu übersetzen. Bei unserem ersten Besuch im Weingut Mitte April 2019 erzählte Stéphane leidenschaftlich von Musik und dass in jedem seiner Weine ein anderer Musikcharakter zu entdecken ist. Er ist eben nicht nur Winzer, sondern auch ein leidenschaftlicher Jazz-Saxophonist. So verwundert es also nicht, dass seine Champagner Mixolydien N°14 und Lydien N°14 nach Tonleitern aus dem Jazz benannt sind.

weiterlesen

| | | | |
|--|-----------------------|-------|------|
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut | Mode Mixolydien N° 29 | 69,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut | Mode Lydien N° 62 | 64,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut | Chromatique | 49,50 | 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.

[weiterlesen](#)

Champagne Premier Cru extra brut

Les Quatre Terroirs
No. 19

49,90

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

[...weiterlesen](#)

| | | | |
|---|-----------------------|-------|------|
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs brut nature | Les Jardins du Mesnil | 44,40 | Euro |
|---|-----------------------|-------|------|

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 Coulommès-la-Montagne von seinen Eltern. Er bewirtschaftet seine Weinberge biologisch und biodynamisch, auch wenn er nicht zertifiziert ist. Für seine sehr kleine Produktionsmenge ist aus seiner Sicht der Aufwand für eine Zertifizierung zu hoch. Lieber verbringt er seine Zeit im Weinberg und sorgt dafür, dass seine Reben gesund bleiben, tief wurzeln und reife Früchte hervorbringen. Dabei kommen auch Pferde für das Pflügen zum Einsatz. Guillaume erzeugt Champagner ohne Reserveweine. Er möchte den Ausdruck seiner Weinberge und des Witterungsverlaufes eines Jahres in die Flasche bringen. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Tonneaus von 500 Litern. Die Dosage ist extrem niedrig. Die Champagner von Guillaume Sergent sind absolut faszinierend! Sie sind kerzengerade, druckvoll, elegant, extrem frisch, salzig und tiefgründig. Und das obwohl sie sehr jung sind. Sie bleiben lediglich etwas über ein Jahr auf der Hefe.

weiterlesen

| | | | | |
|--|--------------------------|------|-------|------|
| Champagne Premier Cru Blanc de Blancs brut nature | Les Pres Dieu Bo | | 68,90 | Euro |
| Champagne Premier Cru Blanc de Blancs extra brut | Les Prés Dieu | | 49,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru Blanc de Noirs extra brut | Pataphysique | 2017 | 64,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru extra brut | Le Chemin des Chappes | | 49,50 | Euro |

TELLIER

Region: Coteaux Sud d'Epemay
Fläche: 12 Hektar
Produktion: 20.000 Flaschen
Anbau: Haut Valeur Environnementale



Champagne Tellier in Moussy wird vom äußerst sympathischen und jungen Alexander und seinem jüngeren Bruder Quentin betrieben. Der Ort liegt im Bereich Coteaux Sud d'Epemay, nahe bei Epemay und zwischen der Montagne de Reims sowie der Côte des Blancs. Alexandre hat nach seinem Studium der Landwirtschaft und Önologie einige Zeit in Weingütern in Frankreich, den USA und Australien verbracht. Danach zog es ihn nach Hause in das Weingut seiner Familie. Bis dahin haben sein Vater und Onkel die Trauben verkauft und keine eigenen Champagner erzeugt. Doch Alexandre änderte dies und 2016 wurden die ersten eigenen Weine gekeltert und in Flaschen gefüllt. Im Jahr 2020 war es dann endlich soweit und die ersten Champagner mit dem Namen Champagne Tellier konnten angeboten werden. Es war ein verheißungsvoller Start! In 2021 stieß dann Quentin zum Team, so dass man äußerst optimistisch in die Zukunft blicken kann. Auf 12 Hektar produziert die Familie 20.000 Flaschen. Das bedeutet, dass ein großer Teil der Trauben noch verkauft wird. Ziel ist es in wenigen Jahren 50.000 Flaschen Champagner zu erzeugen.

weiterlesen

| | | | | |
|--|-----------------------|------|-------|------|
| Champagne Blanc de Blancs extra brut | La Côte aux Cerisiers | 2017 | 62,50 | Euro |
| Champagne extra brut | Les Massales | 2016 | 45,90 | Euro |
| Champagne extra brut | Vignes de Pierry | 2016 | 49,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut | Cramant | 2016 | 59,50 | Euro |
| Champagne Rosé extra brut | Les Massales | 2016 | 48,50 | Euro |

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 biologischen Säureabbau, was ihre Frische und Salzigkeit noch mehr unterstreicht. Der Ausbau erfolgt in Edelstahl tanks. Eine Ausnahme ist die Cuvée Confidence, deren Grundweine komplett in Holzfässern vergären und reifen. Auf Chaptalisieren wird verzichtet, 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.

weiterlesen

| | | | | |
|---|-----------------------|------|-------|------|
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut | Conversation - MAGNUM | | 89,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru blanc de blancs extra brut | Éloquence - MAGNUM | | 89,90 | Euro |
| Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut | Éloquence | | 42,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature | Hautes Mottes | 2011 | 79,50 | Euro |
| Champagne Grand Cru Millésime Blanc de Blancs brut nature | Hautes Mottes | 2012 | 84,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru Blanc de Blancs brut nature | Murmure - Magnum | | 89,50 | Euro |
| Champagne Premier Cru Blanc de Blancs brut nature | Murmure | | 42,90 | Euro |
| Champagne Rosé extra brut | Rosémotion | | 58,90 | Euro |

CHAMPAGNER GEBRAUCHSANWEISUNG

DIE RICHTIGE TEMPERATUR! - 10 BIS 12°C!

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

DAS RICHTIGE GLAS

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

DAS RICHTIGE LAGERN

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

KONTAKT

Wir beraten Sie gerne.

Telefonisch 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 5 unterschiedlichen Champagner Veranstaltungen bei "einfach geniessen" in München" ist einzigartig! Alle Seminare dauern drei Stunden und enthalten acht Champagner, leckere ofenfrische Tarte sowie aussagekräftige Seminarunterlagen. Mehr dazu finden Sie hier: <https://www.einfachgeniessen.de/champagner-seminare/>

