# CHAMPAGNE BRUT NATURE SOLÉRA - 1 SOL, 7 CÉPAGES

**Olivier Horiot**

**Champagne, Frankreich**

**PREIS: 68,90 €**

| | |
|---|---|
| **Süße** | |
| **Säure** | |
| **Körper** | |
| **Holzeinsatz** | |
| **Tannin** | |
| **Komplexität** | |
| **Abgang** | |

**AROMEN:**

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (0%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (0%)<br>Meunier (0%)<br>Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (0%) |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | September 2020 |
| **Jahresproduktion** | 2416 |
| **Typ** | , für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter |
| **Alkohol** | 12,50 Vol.% |
| **Allergenhinweis** | enthält Sulfite |

# WINZER & BESCHREIBUNG

Mit Oliver Horiot hat die Côte de Bar im Jahr 2004 ein vielversprechendes Champagnertalent hinzu gewonnen. Im Jahr 2000 begann Oliver Horiot damit einen kleinen Teil seiner Ernte erstmals selbst zu vinifizieren. Bis dahin hatte er das gesamte Lesegut an die örtliche Genossenschaft abgeliefert. Anfangs produzierte er nur Stillweine wie den Coteaux Champenois Blanc und Rouge. 2004 produzierte er dann seinen ersten eigenen Champagner. Einen reinsortigen Blanc de Noirs aus 100% Pinot Noir. Allerdings wachsen in den acht Hektar Weinbergen auch Chardonnay, Arbanne, Pinot Blanc, Meunier und Fromenteau und Petit Meslier. 2010 ging Oliver Horiot dann den nächsten Schritt indem er komplett auf eine biodynamische Bewirtschaftung seiner Weinberge umstellte. Gründüngung, eine hohe Biodiversität sowie Einsatz von Planzenpräparaten spielen hierbei eine zentrale Rolle. Sämtliche Grundweine werden bei Oliver Horiot nach Lagen gesondert ausgebaut. Alle Weine durchlaufen dabei den biologischen Säureabbau und bleiben für mindestens ein Jahr auf der Feinhefe liegen. Sie werden weder filtriert noch geschönt. Durch den Einsatz eines Solerasystems möchte Oliver zukünftig noch mehr Lagentypizität und Tiefgründigkeit in seine Champagner transportieren. Bei seinem Lesegut setzt Oliver auf niedrige Erträge, dadurch überzeugen seine Champagner durch eine reife Frucht und Konzentration. Die Dosage ist entweder sehr niedrig oder Oliver Horiot verzichtet komplett darauf. So entstehen sehr präzise fast puristische Champagner.