CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

Champagne Margaine

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 46,50 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ○ ○
Holzeinsatz	● ○ ○ ○ ○
Tannin	● ● ○ ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ○
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

GRAPEFRUIT
MIRABELLE
GELBER APFEL
HASELNUSS
GETOASTETES BROT
KALKSTEIN
BRIOCHE

Weinberg	Weinberge Alouettes, Montmedy und Brocots in Villers-Marmery
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2021
Jahresproduktion	3.320
Typ	Blanc de Blancs, zum Aperitif, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Margaine wurde 1910 gegründet und wird seit 1989 in vierter Generation von Arnaud und Karine Margaine geführt. Ein Großteil der Weinberge des Familienbetriebs 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. Dabei wird ein spezieller Chardonnay-Klon verwendet, der nur in diesem Bereich der Champagne vorkommt.
Arnaud ist Mitglied bei „Les Artisans du Champagne“. Sie verstehen sich als Künstler, die das Kulturgut der Champagne bewahren und authentische Champagner herstellen wollen.
Auch wenn die Champagne Margaine über die Jahre gewachsen ist, so ist sie immer noch ein überschaubares Familienweingut, bei dem alle Prozesse vom Weinberg bis in den Keller selbst durchgeführt werden können. Arnauds Vater Bernard trat bereits 1976 dem „Club Trésors de Champagne“ (früher Club de Viticulteurs Champenois). Dieser 1971 entstandene Club hat das Ziel, die Einzigartigkeit der Champagne und ihre Terroirs durch unabhängige Winzer zu bewahren, bekannt zu machen und zu repräsentieren. Die vier grundlegenden gemeinsamen Werte sind Exzellenz, Leidenschaft, Geselligkeit und Engagement. Jedes der heute 24 beteiligten Weingüter stellt eine Cuvée Spécial Club her, die sehr hohen Kriterien unterliegt. Ein Aushängeschild, das auch Arnaud gerne weiterführt.
Die Aussichten für die Champagne Margaine sind vielversprechend. Die 5. Generation ist mit seiner Tochter Mathilde bereits in Ausbildung und will das Erbe im Familiensinne

Der Blanc de Blancs Champagner von Margaine ist ungemein frisch und salzig-mineralisch. Er ist nussig, und von gelbem Steinobst geprägt. Die Nuancen von gelbem Apfel und Mirabelle unterscheiden ihn von vielen Champagnern von der berühmten Côte des Blancs. In dem südlicheren Gebiet ist die Kreide noch weiter an der Oberfläche und verleiht den Champagnern verstärkt Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel.
Die Trauben von Margains Blanc de Blancs kommen von drei Weinbergen in Villers-Marmery. Die Weinberge sind fast ausschließlich mit Chardonnay Reben bestockt. Das ist ungewöhnlich, da in den benachbarten Orten (außer Trépail - auch Chardonnay) Pinot Noir vorherrscht. Der Grund für die Dominanz des Chardonnay ist die Topografie. In Villers-Marmery und dem benachbarten Trépail fallen die Hänge leicht nach Osten ab. Dadurch wird die Morgensonne intensiviert, was Chardonnay besonders zugutekommt.
Margaine baut einen Teil der Grundweine (25%) in gebrauchten Barriquefässern aus. Der biologische Säureabbau wird unterbunden. Diese Maßnahmen unterstreichen noch mal die Frische und machen den Champagner besonders attraktiv.