

DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT OGER 2017



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Grüner Apfel
Brioche
Roter Apfel
Karamell
Weißer Nougat
Honig
Brotrinde
Vanille

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
mittlere Barrique note
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Anbau

Chardonnay (100%)
2017
alte Weinberge in Oger
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
36 Monate

Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

1 Gramm / Liter
September 2021
8.297 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen
Decanter

93/100
93/100

Champagne Grand Cru Blanc de Blancs extra brut von Domaine Viney besteht ausschließlich aus Trauben von dem berühmten Grand Cru Ort Oger an der Côte de Blancs. Bekannt ist Oger für besonders ausdrucksstarke Chardonnay Trauben. Die Weinberge für "Oger" von Marine und Quentin sind südlich und westlich ausgerichtet. Das durchschnittliche Alter der Reben beträgt stattliche 60 Jahre. Im Anbau verzichten sie auf Herbizide und Pestizide. Die Weine werden zur Hälfte in gebrauchten Barriquefässern vergoren und anschließend besonders lang (ein Jahr) bis zur Tirage gelagert. Der biologische Säureabbau wird während dessen nur zum Teil durchgeführt. Somit entstehen enorm kraftvolle, frische und körperreiche Grundweine. "Oger" ist ein großer Wein, der sich mit Flaschenreife und auch im Glas entwickelt und bei der richtigen Temperatur (10 bis 12 °C) als Essensbegleiter enorm viel Freude bereitet.

DOMAINE VINCEY

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. Quentin Vincey und seine Frau Marine Zabarino sind stark von der biodynamischen Landwirtschaft inspiriert, so dass bald fünf Hektar Weinberge Demeter zertifiziert sind. 2010 übernahm Quentin die Leitung der Domaine und die Dinge begannen sich grundlegend zu ändern. Bis 2014 lieferte die Familie Vincey ihre gesamten Trauben an die örtliche Genossenschaft in Oger. Heute wird noch ein Teil des Leseguts an andere Produzenten verkauft. Das hochwertigste Lesegut von etwa vier Hektar wird jedoch 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 Kleinmenge von 4.000 Flaschen. Die Mengen steigen zwar seitdem von Jahr zu Jahr, sind aber immer noch sehr überschaubar. Umso mehr freuen wir uns, diese Perlen der Côte des Blancs in unserem Sortiment zu haben. Wir sehen die Champagner von Quentin und Marine als ein großes Versprechen in die Zukunft.

Die Champagner

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

Weinberg und Keller

Die Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet. Gedüngt wird nur mit Kompost und auf Herbizide und Pestizide wird komplett verzichtet. Außerdem werden Pflanzenpräparate und Öle ausgebracht, um die Rebstöcke von innen heraus zu stärken und somit vor Pilzkrankheiten zu schützen. Auf den Rückschnitt des Laubes wird während der Vegetationsphase komplett verzichtet. Stattdessen werden die Triebspitzen nur gewickelt. Dies ist ein sehr ungewöhnliches Vorgehen, bei dem davon ausgegangen wird, dass die Pflanzen ohne Schnitt weniger wachskräftig werden, weniger gestresst sind und ins Gleichgewicht finden. Quentin und Marine lesen ihre Trauben reifer und mit einem höheren Zuckergehalt als viele andere Winzer in der Champagne. „Wir chaptalisieren nie“, sagt Marine. Das bedeutet, dass sie während der ersten Gärung niemals Zucker hinzufügen, um den Alkoholgehalt zu erhöhen. Die Erstgärung erfolgt spontan. „Wir glauben, dass diese Art der Gärung den Champagner weicher und komplexer macht“, sagt Quentin. „Das dauert aber länger. Zwei Monate sind keine Seltenheit, da die natürlichen Hefen langsamer arbeiten.“ Die Grundweine für ihre Champagner vergären allesamt in kleinen Eichenfässern. Bis zur Tirage bleiben die Weine dann ein Jahr lang auf der Hefe in den Fässern. Die Chardonnay-Trauben mit ihrem hohen Säuregehalt brauchen viel Sauerstoffeinfluss. Diesen erhalten sie durch die Lagerung im Eichenfass. Die verwendeten Fässer sind alt – durchschnittlich sind es acht Jahre. Sie werden also nur für die Mikro-Oxidation verwendet und nicht, um eine intensive Holzaromatik in die Weine zu transportieren. Nach einem Jahr in Fässern müssen die Weine nicht mehr filtriert werden, was laut Quentin die Komplexität erhöht. Die Flaschen bleiben etwa fünf Jahre auf der Hefe, bevor sie von Hand degorgiert werden.