ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE
CHAMPAGNE LES MONETS
BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2018 BIO

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

Apfelschale
Grapefruit
Kräuter
Mirabelle
Getrocknete Aprikose
Kandierte Früchte
Brotrinde
Toast
Schwarzer Tee

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

milde Säure
finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Les Monets in Lhèry
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	42 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Der Einzellagen-Champagner Les Monets ist das Top-Produkt von Champagne Elemart Robion. Der Weinberg in Lhéry bildet eine kleinen Mulde, so dass ein Teil der Reben auch nach Süden und Westen ausgerichtet sind. Lehm und Kalk prägen den Boden. Die alten Meunier Reben können hier außerordentlich gut ausreifen. Um dies zu unterstützten werden rund 2 Monate vor der Ernte nochmals noch nicht reife Trauben entfernt, damit die verbleibenden gehaltvoller werden (= grüne Lese).

Meunier ist für das Valle d'Ardre die typische Leitsorte. Les Monets ist dementsprechend auch etwas fruchtgeprägter und zeigt in wunderbarer Weise, wie sich ein Champagner im Glas entwickeln kann. Frisch eingeschenkt ist er zunächst etwas verhalten mit Aromen von Orangenblüten, Apfelschale und etwas kandiertem Kernobst. Mit mehr Luft öffnet er sich nach und nach und die Aromen werden vielfältiger: Die typische Gelbfruchtigkeit des Meuniers entwickelt sich.

Am Gaumen ist der Champagner herrlich engmaschig. Er ist tiefgründig, frisch und kraftvoll. Les Monets verfügt über eine großartige Länge und die Komplexität spiegelt sich auch im Geschmack nochmals wieder. Das Beste an dem Champagner ist, dass er einen ganzen Abend begleiten kann: vom Aperitif, über eine Vielzahl von Vorspeisen bis zu mittelkräftigen vegetarischen oder Fischgerichten.

ELEMART ROBION

Champagne Elemart Robion

Vorhang auf für die Champagner von Elemart Robion aus dem Örtchen Lhéry im Vallée de l´Ardre im südwestlichen Teil der Montagne de Reims. In 2011 übernahmen Catherine und Thierry Robion 4,5 Hektar Weinberge aus Familienbesitz und stellten sofort auf biologische Bewirtschaftung um. Mittlerweile sind die Weinberge zertifiziert und die Familie arbeitet nach biodynamischen Leitlinien. „Elemart" ist übrigens kein Vorfahre, sondern ein Kunstwort, das sich aus den Vornamen ihrer drei Söhne Eloi, Leopold und Martin zusammensetzt. Diese drei arbeiten bereits zum Teil schon maßgebend im Betrieb mit. Neben den Weinbergen baut die Familie noch auf rund 100 Hektar Getreide an. Zu Beginn haben die Robions ihre Trauben noch an die Genossenschaft im Ort abgegeben. 2014 starteten sie dann mit ihrem ersten eigenen Champagner.

Warum Champagne Elemart Robion?

Das Team von Elemart Robion vereint aufmerksames biologisches Arbeiten im Weinberg mit einem äußerst akkuraten und reduktiven Ausbau der Champagner im Keller. Dadurch entstehen Champagner, die einerseits sehr ausdrucksstark und würzig sind, andererseits aber auch sehr frisch und geradlinig. Diese Kombination ist nicht allzu häufig anzutreffen und gefällt uns ausgesprochen gut!

Die Champagner

VB03 ist das Basiscuvée mit einem hohen Anteil von Meunier. Der Champagner ist weich und kraftvoll, frisch und würzig. Die Dosage ist immer gering und liegt zwischen 0 und 3 Gramm pro Liter. Somit ist der Champagner ideal für alle Gelegenheiten: Anspruchsvoll als Aperitif und vielseitig einsetzbar als Essensbegleiter. Les Monets ist ein Einzellagen-Champagner aus Lhéry. Er ist sehr mineralisch, kalkig, kräutrig, herb und gleichzeitig auch soft. "Großartiger Stoff!" kann man nur sagen. Einerseits begeistert er über den Abend im Glas durch immer wieder neue Facetten, andererseits begleitet er auch ein ganzes Menü. Ein weiterer Champagner heißt 60:40. Damit wird das Rebsortenverhältnis von 60% Chardonnay zu 40% Meunier bezeichnet. Der Jahrgangschampagner ist immer besonders nussig und buttrig, dabei aber auch schlank, straff und sehr frisch. Erfahrene Champagner Liebhaber werden an ihm eine große Freude haben. Und in sehr kleinen Mengen wird noch ein reinsortiger Champagner aus Petit Meslier produziert. Der besonders mineralische und kräftige Wein ist eine echte Rarität, da man reinsortige Champagner aus Petit Meslier in der gesamten Champagne an ganz wenigen Händen abzählen kann.

Weinberg und Keller

Die Weinberge im Vallée de l'Ardre sind von Tonkalk auf Tuffstein und Sand geprägt. Meunier macht mit über 60% den Hauptbestandteil der Weinberge von Champagne Robion aus. Es folgen Chardonnay, Pinot Noir und ein kleiner Teil Petit Meslier. Die 4,5 Hektar Rebfläche teilen sich auf 6 Weinberge bzw. Plots auf. Die Rebstöcke wurden überwiegend zwischen 1980 und 1990 gepflanzt. Damals wurde auf eine enge Pflanzdichte von 9.000 Reben pro Hektar geachtet. Die Bewirtschaftung der Reben erfolgt biologisch, wobei auch biodynamische Praktiken zum Einsatz kommen. Biodynamie umfasst ein sehr weites Spektrum und die Menschen, welche sie anwenden, haben ganz unterschiedliche Herangehensweisen. Catherine, Thierry und ihre Söhne gehen das Thema sehr strukturiert und ergebnisorientiert an. Sie sind oft in den Weinbergen, beobachten und führen bei Bedarf die notwendigen Behandlungen durch, um reife, gesunde und ausdrucksvolle Trauben ernten zu können.
Im Keller achtet man penibel auf Hygiene und reduziert den Kontakt des Monats und der jungen Weine mit Luft, soweit es nur geht. Die Trauben werden manuell geerntet und in 50 kg Kisten ins Weingut transportiert. Dort stehen zwei Tankpressen mit 4.000 und 2.000 kg Fassungsvermögen bereit. Falls notwendig, werden die Trauben vor der Pressung nochmal per Hand selektioniert. Nach dem schonenden Pressen erfolgt das Vorklären der Moste in Edelstahltanks. Danach startet die Gärung mit der natürlichen Umgebungshefe. Um das Durchgären der Moste sicherzustellen, wird im Verlauf der Fermentation häufig noch eine neutrale Hefe hinzugegeben. Nach der alkoholischen Gärung verbleiben die jungen Weine in Edelstahltanks auf der Hefe und durchlaufen den biologischen Säureabbau. Dadurch erhalten die Grundweine mehr Struktur, Körper und Komplexität. Über die ganze Zeit achten Thierry und sein Team penibel auf die gewünschten Temperaturen. In Holzfässern werden nur die Chardonnay Weine ausgebaut.