

REDON, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

UN R DE RIEN



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

Zitrone
Grapefruit
Grüner Apfel
Aprikose
Brioche
Mandel
Kreide

TYP

für Fortgeschrittene
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2015 (50%), 2014 und
2013
Anbau
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schöning
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine
50% aus 2014 und 2013
Dauer Hefelager
68 Monate
Dosage
0 Gramm / Liter
Degorgiert
Februar 2022

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
Eichelmann 4/5

Un R de rien von Champagne Redon ist ein reinsortig aus Chardonnay vinifizierter Blanc de Blancs aus dem kleinen Ort Trépail an der Montagne de Reims. Während die Montagne de Reims vor allem für ihre Pinot Noir-Lagen bekannt ist, bildet Trépail eine Ausnahme, denn die Weinberge fallen hier wie an der Côte des Blancs sanft nach Osten ab und über 90 Prozent der Rebfläche sind mit Chardonnay bepflanzt. Die Trauben für den Un R de rien stammen von durchschnittlich 40 Jahre alten Rebstöcken auf kalkgeprägten Böden. Der Name des Champagners bedeutet übersetzt so viel wie „aus dem Nichts“ und spielt darauf an, dass dieser Champagner überraschen soll, dass er ungeahnte Facetten aufzeigen möchte und trotz unscheinbarer Erscheinung zu vielem fähig ist. Adrien Redon übernahm 2014 die Leitung des Familienbetriebs, der bereits seit 1982 Champagner produziert. Er führt die traditionelle Linie weiter, hat aber mit seiner „Collection d'Adrien“ auch eigene Akzente gesetzt, die von niedrigen Dosagen und mineralisch-präzisem Chardonnay-Charakter geprägt sind. Nach der Lese werden die Trauben in einer traditionell Coquard-Pressen schonend gepresst. Die Grundweine werden separat ausgebaut, um Typizität und Terroir hervorzuheben. Ein Teil der Grundweine reift in gebrauchten Barriquefässern, die mindestens zwei bis drei Jahre alt sind und bis zu zehn Jahre lang verwendet werden. Diese Holzreife verleiht dem Champagner zusätzliche Struktur und Kraft, ohne ihn zu dominieren. Adrien arbeitet mit einem Anteil an Reserveweinen, was dem Champagner Reife und Intensität verleiht. Der Un R de rien profitiert von einem ausgedehnten Hefelager, das ihm Komplexität und Tiefe schenkt, und wird als Brut Nature ohne jede Versanddosage auf die Flasche gebracht.

In der Nase zeigt sich ein komplexes und tiefgründiges Aromenprofil aus Zitrusfrüchten wie rosa Grapefruit und Meyer-Zitrone, grünem Apfel und Noten gerösteter Mandel. Dazu gesellen sich Anklänge von Honig, Karamell und einem Hauch von Gebäck, die auf die Hefelagerung und den Barriqueausbau zurückzuführen sind. Am Gaumen präsentiert sich der Champagner straff und markant mit einer präzisen, lebendigen Säure. Gleichzeitig überrascht er mit einer cremigen Textur und samtigen Weichheit, die durch die feinperlige, geschmeidige Kohlensäure zusätzlich unterstützt wird. Der Barriqueausbau bringt eine spürbare Struktur und einen gewissen Druck mit, während die Mineralität des Terroirs für Spannung sorgt. Im Abgang zeigt sich der Champagner lang und pur mit ausgeprägter Salzigkeit und einer Balance zwischen fruchtigen Aromen und mineralischem Charakter. Die ausbleibende Dosage lässt die Reinheit und Frische des Chardonnays voll zur Geltung kommen.

Der Un R de rien ist ein vielseitiger Essensbegleiter, der zu gegrilltem Heilbutt mit Butter, zu Austern oder zu Ziegenkäse auf getoasteten Crostini passt. Auch zu gebratenen Jakobsmuscheln, pochierem Fisch mit Kräutersauce oder zu einer Dorade mit Knoblauch und Ingwer ist er ein eleganter Partner. Seine straffe Struktur und die ausgeprägte Mineralität machen ihn aber auch zu einem hervorragenden Aperitif für Liebhaber charaktvoller, ungeschminkter Champagner. Der Un R de rien ist ein Champagner, der Persönlichkeit zeigt und beweist, dass Adrien Redon mit seiner Kollektion seinen eigenen Stil gefunden hat.

CHAMPAGNE REDON

frische & schmelzige Champagner mit Präzision und feinem Nachhall

Die Champagner von Adrien Redon überzeugen durch klare Mineralität und spannungsvolle Frische. Auf den kalkhaltigen Hängen von Trépail, wo Chardonnay dominiert, entstehen straffe, lebendige Weine mit feiner Salzigkeit und cremiger Textur. Gebrauchte Barriques verleihen Struktur, lange Hefelager sorgen für innere Fülle, niedrige Dosage lässt das Terroir sprechen. Adrien übernahm 2014 das Familienweingut und entwickelte seine eigene Kollektion mit konsequentem Ansatz: Substanz statt Marketing. Gemeinsam mit Bruder Hugo führt er die vierte Generation fort und vinifiziert 44 Parzellen separat, um die Typizität jeder Lage zu bewahren. Trotz beeindruckender Qualität ist Redon noch weitgehend unbekannt und bietet ein herausragendes Preis-Genuss-Verhältnis.



Durch das verwitterte Eisentor führt ein Steinweg über den Hof, wo eine Katze im Schatten des alten Citroën-Lastwagens döst. Am weißen Gartentisch sitzen Adrien und Hugo Redon, während Adriens Töchter Zellie und Ninon lachend auf ihren Dreirädern um sie herumfahren. Champagner ist bei den Redons eine Familienangelegenheit. Seit 1982 bewirtschaftet die Familie ihre Weinberge in Trépail, dem Chardonnay-Dorf der Montagne de Reims, das eine Besonderheit aufweist: Während ringsum Pinot Noir dominiert, fallen die Hänge hier nach Osten ab und sind zu über 90 Prozent mit Chardonnay bepflanzt. Das kalkhaltige Terroir ähnelt dem der Côte des Blancs und bringt mineralische, straffe Weine hervor. Adrien übernahm 2014 die Leitung des Betriebs, nachdem er zuvor 20 Jahre an der Seite seines Vaters Pascal gearbeitet hatte. Vor

einigen Jahren kehrte auch sein Bruder Hugo zurück ins Familiengeschäft. Gemeinsam führen sie nun die vierte Generation fort. Neben der klassischen Linie des Vaters entwickelte Adrien seine eigene Kollektion „La collection d'Adrien“ mit einem klaren Ansatz: geringer Holzeinsatz mit gebrauchten Fässern, niedrige Dosage, längeres Hefelager. Zur Erntezeit fahren die Brüder in ihrem weißen Renault die vollen Kisten mit den empfindlichen Chardonnay-Trauben von den Weinbergen zur Presse. Die 5 Hektar verteilen sich auf 44 Parzellen mit durchschnittlich 35 Jahre alten Reben, manche sogar 100 Jahre. Das Weingut ist HVE-zertifiziert und arbeitet nachhaltig.

Die Champagner

Die Namen der Cuvées spielen alle mit dem Buchstaben R, der im Französischen wie das englische „air“ klingt und eine besondere Art des Seins meint. **Un R d'autrefois** ist die Einstiegs cuvée und zugleich eine Verbeugung vor den Vorfahren. Der Name bedeutet „ein R von früher“ und ehrt die Traditionen der Familie sowie das Terroir von Trépail. Die Assemblage aus 80 Prozent Chardonnay und 20 Prozent Pinot Noir lagert 30 Monate auf der Hefe und wird im Edelstahl ausgebaut. Der Champagner verbindet Frische mit einer schmelzigen, fast verführerischen Süße trotz der geringen Dosage und überzeugt durch seine Balance und Tiefe. **L'R du temps**, ist quasi die Rosévariante dieser Cuvée, versetzt mit 15 Prozent Rotwein aus Pinot Noir. Er vereint Rotfrucht und Intensität mit der gleichen Frische wie das weiße Pendant.

Le Grand R stammt von den ältesten Rebstöcken des Weinguts und vereint je 50 Prozent Chardonnay und Pinot Noir. Mit 72 Monaten Hefelager und teilweise Barriqueausbau zeigt sich dieser Champagner reif, würzig und lebendig zugleich. Die Cuvée beeindruckt durch ihre Tiefe und Komplexität. Un R de Folie 2015 ist Adriens erster Jahrgangschampagner und wird ausschließlich im Magnum-Format abgefüllt. Die limitierte Edition aus reinem Chardonnay einer einzigen Parzelle ist eine Hommage an die Familie. Das Etikett ziert ein Originalkunstwerk von Adriens Mutter Pascale, zudem trägt jede Flasche ein mundgeblasenes Kristallmedaillon von Adriens jüngstem Bruder Valentin, der Glasmacher ist. Von diesem besonderen Champagner wurden nur 328 Magnum-Flaschen produziert. **Un R de rien** („aus dem Nichts“) ist der puristische Chardonnay-Champagner der Kollektion. Sein Name verspricht Überraschung und ungeahnte Facetten. Mit 48 Monaten Hefelager und Ausbau der Grundweine im gebrauchten Barrique entsteht ein straffer, markanter Blanc de Blancs, der

zugleich cremig und weich wirkt. Die geschmeidige Perlage, die auch durch den Holzausbau entsteht, verleiht ihm eine besondere Textur. Die Balance zwischen Aromatik und Mineralität macht ihn zu einem Champagner für Liebhaber charakterreicher Weine.

Winzer	Adrien Redon
Ort	Trépail, Montagne de Reims
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	alte Krobresse, spontane Gärung, teils in gebrauchten Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	5,3 Hektar, 18.000 Flaschen von La collection d'Adrien“

