

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

EUGÈNE – MAGNUM



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
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Honig
Brioche
Stein

TYP

Blanc de Noirs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2019 (50%) und Reserve
Perpetual ab 2002
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank
50% Reserve Perpetual
2018 bis 2002
24 Monate
4 Gramm / Liter
Februar 2023

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

Parker Wine Advocate 94/100

Der Champagner Eugène der Familie Moussé trägt den Namen des Gründers, der das Haus 1923 im Dorf Cuisles ins Leben rief. Cédric Moussé, zwölfte Generation einer langen Winzertradition und leidenschaftlicher Verfechter der Meunier-Traube, vinifiziert diesen Blanc de Noirs aus einer von Meunier dominierten Assemblage mit einem kleinen Anteil Pinot Noir. Die Trauben stammen aus Cuisles, Jonquery, Châtillon-sur-Marne und Vandière, mitten in der Vallée de la Marne. Eugène ist Cédrics meistproduzierte Cuvée und zugleich die eindrucklichste Visitenkarte des Hauses.

Die Reben wachsen auf den südseitig ausgerichteten Hängen von Cuisles, am Nordufer der Marne, auf einem seltenen grünen Tonboden aus Illit, der dem Meunier eine ungewöhnliche Frische und Textur verleiht. Cédric bewirtschaftet nach biologischen Grundsätzen. Herzstück dieser Cuvée ist die Réserve perpétuelle: Seit 2003 wird diese Reserve von Grundweinen jedes Jahr zur Hälfte entnommen und mit frischem Jahrgangswein aufgefüllt, sodass der aktuelle Eugène je zur Hälfte Weine aus dem neuesten Jahrgang und dieser gereiften Réserve vereint. Spontane Gärung, vollständiger biologischer Säureabbau, ausgedehntes Hefelager ohne Filtration oder Schönung und ein minimaler Schwefelzusatz runden den Ausbau ab.

In der Nase verbinden sich Bienenwachs, Mirabelle und kandierte Zitruschale mit Brioche und einem Hauch frischer Birne zu einem ausdrucksstarken, dabei stets eleganten Aromenspiel. Feine Blütennoten erinnern an den fruchtbetonten Charakter des Meunier. Am Gaumen entfaltet sich eine samtige Textur, getragen von lebendiger Säure und einem zarten, präzisen Perlspiel. Die Tiefe der Réserve perpétuelle ist klar spürbar: Der Abgang zeigt eine würzig-mineralische Note, die lange nachhallt. Wer Cédric Moussés Handschrift zum ersten Mal erleben möchte, ist hier genau richtig. Zugänglich genug für Einsteiger, tiefgründig genug, um auch erfahrene Champagnerliebhaber zu überraschen.

CHAMPAGNE MOUSSÉ FILS

frische, fruchtbetonte & tiefgründige Champagner

Cédric Moussé leitet heute das seit 1923 bestehende Weingut Champagne Moussé Fils in Cuisles im Vallée de la Marne. Als Spezialist für die Rebsorte Meunier kreiert er auf 6 Hektar charaktervolle Champagner, die sich durch ihre Frische und Fruchtbetonung auszeichnen. Im Weinberg wird möglichst nachhaltig gearbeitet: ätherische Öle gegen Holzkrankheiten, Bodenbearbeitung teilweise mit einem Pferd, kein Einsatz von Herbiziden und Pestiziden, etc. Cédric bevorzugt ganz klar den Ausbau seiner Weine in Edelstahltanks. Damit erzeugt er sehr frische, klare und fruchtbetonte Champagner, die uns äußerst gut gefallen. Durch diesen Stil und seine konstant hohen Qualitäten sind Champagner von Moussé äußerst hoch angesehen und gefragt.

Den eigenen Champagner produziert die Familie Moussé bereits seit 1923. Heute leitet Cédric Moussé das Weingut in Cuisles im Vallée de la Marne. Der Familie gehören 1,5 Hektar Weinberge, weitere 3,9 Hektar pachtet Cédric von Familien aus dem Ort und den Nachbargemeinden hinzu und bewirtschaftet sie selbst. Somit kommt Moussé auf insgesamt 5,4 Hektar und kauft darüber hinaus noch etwas an Trauben dazu. In normalen Jahren erzeugt Champagne Moussé rund 60.000 Flaschen Champagner.

Die Champagner von Cédric Moussé haben Charakter und Stil! Der sympathische Winzer ist ein Meister des Meunier. Bis auf den Blanc de Blancs sind alle Champagner reinsortig aus Meunier oder wenigstens zu 90% aus dieser hochinteressanten Sorte. Die Kombination aus einer Premium-Qualitäts-Philosophie und dem konsequenten Ausbau der Grundweine in Edelstahltanks (viele Kollegen verwenden Holzfässer - was natürlich auch sehr reizvoll ist) sind Cédric's Champagner eigenständig, wiedererkennbar und einfach großartig.



Winzer	Cédric Moussé
Ort	Cuisles, Vallée de la Marne
Weinberg	moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern
Keller	moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks
Größe	5,4 Hektar, 60.000 Flaschen

Die Champagner

Aufgrund des reduktiven Ausbaus der Weine sind die Champagner von Cédric Moussé alle sehr frisch und fruchtbetont. Das Sortiment startet mit Champagne Blanc de Noirs brut L'Or d'Eugène, einem reinsortigen Meunier Champagner, der zur Hälfte aus Reservewein besteht. Diesen bewahrt Cédric in einer Reserve Perpetual auf, welche in 2002 startete. Jedes Jahr entnimmt er seit dem Wein und füllt die Tanks mit Wein aus dem neuen Jahrgang auf. Damit ist L'Or d'Eugène enorm weich, rund und komplex. Für einen Einstiegschampagner ist L'Or d'Eugène spektakulär! Es gibt auch einen Rosé L'Or d'Eugène, auf der gleichen Basis wie der eben beschriebene Champagner, dem dann noch rund 5% Rotwein, der im Barriquefass ausgebaut wurde, hinzugefügt wird. Les vignes de mon Village ist ein weiterer reinsortiger Meunier, der mit Reife, Frucht und Komplexität überzeugt. Besonders ist bei diesem Champagner, dass er mit einem Naturkorken statt Kronenkorken für die zweite Gärung ausgestattet wird. Terre d'illite ist wiederum von Meunier geprägt. Es kommen jedoch 5% Pinot Noir hinzu. Dies verleiht dem Champagner etwas mehr Druck und Spannung. Bis zum Jahrgang 2020 wird es auch noch einen Club Special geben. Danach wird Cédric nicht mehr an dem Gemeinschaftsprojekt teilhaben und stattdessen die Weine als zwei Einzellagenchampagner auf den Markt bringen. Mit Anecdote beweist Cédric, dass er nicht nur ein Meister des Meunier ist. Der Chardonnay Blanc de Blancs ist herrlich tiefgründig, kraftvoll und reif.

Weinberg und Keller

In Cuisles befindet sich westlich der Gemeinde ein großer, nach Osten ausgerichteter Hang. Hier hat Cédric den Großteil seiner Weinberge. Der erst ist auf vier Nachbarorte verteilt. Das Weingut ist nicht biologisch zertifiziert. Cédric möchte volle Handlungsfreiheit haben. Er verzichtet aber auf chemische Herbizide, Pestizide und Mineraldünger. Somit arbeitet er in der Praxis biologisch. Darüber hinaus setzt er z. B. ätherische Öle gegen Holzkrankheiten ein und macht die Bodenarbeit z. T. auch mit dem Pferd. Ein Projekt ist auch, dass er die Sulfite, welche für die Weinbereitung und Konservierung notwendig sind, selber herstellt. Dies ist eine äußerste Seltenheit, die wir bisher bei keinem anderen Winzer kennengelernt haben. In Frankreich wird es nur wenige Dutzend an Produzenten geben, die in dieser Richtung aktiv sind. Cédric's Motivation ist, nicht auf die herkömmlichen Schwefel-Produkte für den Weinbau zurückgreifen zu müssen, da diese bei dem Raffinieren von Mineralöl gewonnen werden. Mit einer simplen Apertur gewinnt er den Stoff auf schwefelhaltigem Gestein. Im Keller setzt Cédric auf einen reduktiven Ausbau. D. h. er schützt, soweit möglich und notwendig, seinen Traubensaft und Wein vor dem Kontakt mit Luft und Sauerstoff. Deshalb findet man Holzfässer in seinen Keller nur zum Ausbau von etwas Rotwein, den er für seinen Rosé benötigt. Cédric baut alle seine Weine in Edelstahltanks aus. Die Gärung erfolgt spontan. Nach dem Gären schließt eine längere Lagerung auf der Hefe an. Der biologische Säureabbau wird dann grundsätzlich durchgeführt. Auf Filtration und Schonung verzichtet Cédric überwiegend und verwendet Schwefel sehr zurückhalten. Die Dosage der Champagner fällt grundsätzlich sehr gering aus.