MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE LES VIGNES DE MON VILLAGE
BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

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

Erdbeere
Grapefruit
Weißbrot
Brioche
Haselnuss
Toast
Kalkstein

STIL

finessenreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	Reserve Perpetual von 2014 bis 2021
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Dauer Hefelager	15 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	92/100
Jeb Dunnuck	93/100

Les Vignes de mon Village ist ein reinsortiger Meunier der Extraklasse, der beweist, dass diese Rebsorte ein enormes Potenzial besitzt und oftmals unterschätzt wird. Die Trauben stammen ausschließlich aus Cuisles und spiegeln puristisch das Terroir dieser Gemeinde wider. Der Champagner ist enorm mineralisch, reif, frisch und strukturiert. Mir gefällt an Les Vignes de mon Village besonders gut, dass er unaufdringlich ist. Statt einer Wucht mit dem ersten Schluck entfaltet er seinen Charme und seine Klasse im Laufe des Abends. Zudem ist er ein perfekter Essensbegleiter z. B. zu Risotto, Kurzgebratenem und Gerichten mit hellen Soßen.

CHAMPAGNE MOUSSÉ FILS

frische, fruchtbetonte und tiefgründige Champagner



Was Meunier in der Champagne wirklich kann, zeigt kaum jemand überzeugender als Cédric Moussé. Seine Champagner aus Cuisles sind straff, komplex und dabei nie sperrig, was auch an den Böden liegt: Unter den Weinbergen durchziehen Schichten aus grünem Ton den Kalkmergeluntergrund und verleihen dem Meunier eine ganz besonders Spannung, die man von dieser Rebsorte so nicht erwartet. Cédric übernahm den Betrieb 2013 und hat ihn seither konsequent umgebaut: minimale Eingriffe im Keller, maximaler Respekt vor dem Weinberg. Moussé Fils ist heute die einzige Adresse im Club Trésors de Champagne, die einen reinsortigen Meunier beisteuert.

In Cuisles trägt eine Straße den Namen von Eugène Moussé. Er war einer von nur zwei Winzern im Dorf, die 1923 beschlossen, ihre Trauben selbst zu verarbeiten. Er kaufte eine Presse und ein paar Fässer, fuhr mit den ersten Flaschen nach Paris, fand dort einen amerikanischen Caterer, der seine gesamte Produktion aufkaufte, und lieferte die Kisten jahrelang per Pferdekutsche zum Bahnhof. Im Krieg wurde er Widerstandskämpfer und versteckte abgestürzte alliierte Flieger in seinem Haus. Die nach ihm benannte Kerncuvée trägt Geschichte, die man ihr nicht direkt ansieht.
Die Familie Moussé betreibt seit 1629 Weinbau an der Marne, seit 1880 in Cuisles. **Cédric Moussé**, vierter Winzer dieser Linie, bewirtschaftet 5,5 Hektar eigene und gepachtete Lagen, vier Fünftel davon mit Meunier. 2014 wurden synthetische Pflanzenschutzmittel gestrichen, 2017 räumte er auch im Keller auf: kein Erdölschwefel, keine neuen Fässer. Prägend sind die Böden: Unter Kalkmergel eine Schicht grünen Illit-Tons, der Feuchtigkeit speichert und dem Meunier eine für die Sorte ungewöhnliche Straffheit verleiht.

Warum Champagner von Mousse Fils?

Cédrics Vater Jean-Marc war schon früh ein Pionier: Kurz nach seiner Betriebsübernahme begann er, die Weinberge zu begrünen. 2013 kam er bei einem Unfall ums Leben, mitten in der Lese. Ein Treffen mit dem Nantaiser Winzer Fred Niger beschleunigte eine Entwicklung, die seither konsequent in eine Richtung läuft. Der Betrieb gehört heute zu den wenigen Produzenten im Club Trésors de Champagne und ist dort die einzige Adresse mit einem reinsortigen Meunier. Cédrics Champagner stehen für eine in der Champagne seltene Perspektive: Meunier nicht als Nebendarsteller, sondern als ernstzunehmende Rebsorte mit eigenem Charakter.

Die Champagner

Eugène trägt den Namen des Gründers und ist das Herzstück des Hauses: eine Réserve perpétuelle seit 2003, in der Meunier dominiert und Pinot Noir ergänzt, Jahrgänge aus mehr als einem Jahrzehnt vereint. Aus zwei separaten Réserves perpétuelles entsteht **Eugène Rosé**: eine weiße und eine rote Weinbibliothek, letztere in alten Fässern ausgebaut und mit Kaltmazeration kombiniert. Für einen Rosé von der Marne ist er besonders ausdrucksstark.
Orage wurde aus der Not geboren: 2021 vernichteten Frost, Hagel und Mehltau fast 85 Prozent der Ernte, elf Winzerfreunde brachten Cédric Chardonnay aus zwölf verschiedenen Lagen. Ihre Namen stehen auf dem Rücketikett. **Les vignes de mon village** ist die persönlichste Cuvée: reinsortiger Meunier ohne Dosage aus einer Réserve perpétuelle, die Cédric 2014 für seinen Vater Jean-Marc angelegt hat, der 2013 mitten in der Lese starb. **Les vignes de mon village Longue Garde** stammt vom selben Ausgangsmaterial, verbringt mehr Zeit auf der Hefe und kommt ohne Dosage in die Flasche. **Hommage à Cuisles** entstand zum hundertjährigen Bestehen des Hauses: reinsortiger Meunier aus Cuisles, mineralisch und mit Biss. **Terre d'Illite** ist der Jahrgangs-Champagner des Hauses: Meunier dominiert, ein Teil Pinot Noir ergänzt, der Wein braucht Zeit. **Eugène Longue Garde** schließt die Reihe: dasselbe Ausgangsmaterial wie die Basis-Cuvée, wesentlich länger auf der Hefe, ohne Dosage abgefüllt. Meunier kann altern, hier ist der Beweis.

Weinberg und Keller

Die Böden in Cuisles sind flachgründig: wasserdurchlässiger Kalkmergel, durchzogen von einer Schicht aus grünem Illit-Ton, der in langen Sommerphasen Feuchtigkeit speichert. Zehn Wetterstationen im Weinberg helfen Cédric, die Bedingungen parzellengenau zu beobachten. Schafe, Schweine und Hühner übernehmen einen Teil der Bodenarbeit: Sie halten das Gras kurz, lockern die Erde und düngen nebenbei. Neupflanzungen folgen dem Mondkalender. Holzkrankheiten behandelt Cédric durch Injektion ätherischer Öle in den Rebstock.
Cédric erntet von Hand, in kleine Kisten, die verhindern, dass die Trauben unter ihrem eigenen Gewicht vorzeitig aufplatzen. Schwefel setzt er sparsam ein und stellt ihn selbst her. Im Keller dominiert Edelstahl. Der biologische Säureabbau findet bei den meisten Cuvées statt, nicht bei allen. Für den Eugène Rosé kommen alte Barriques zum Einsatz, wegen des kontrollierten Sauerstoffkontakts, nicht wegen der Holzaromatik. Die Flaschenkapseln bestehen aus recyceltem Papier, was den CO_2-Fußabdruck gegenüber Alufolie erheblich reduziert. Den Keller versorgen Geothermie und Solaranlagen mit Wärme, Kühlung und Strom.

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