

RATAFIA CHAMPENOIS SOLERA



Caillez Lemaire, Champagne, Vallée de la Marne

WEINBAU

WEINBEREITUNG

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



STIL

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein- oder Universalglas

CHAMPAGNE CAILLEZ LEMAIRE

Champagne Caillez-Lemaire

Champagne Caillez-Lemaire ist eine Domaine mit 6 Hektar Weinberge in und um Damery im Vallée de la Marne. Seit 2003 führen Virgine und Laurent Vanpoperinghe den Betrieb. Laurent ist für die Weinberge zuständig, Virgine organisiert das Backoffice und die Verantwortung für den Keller teilen sich beide. Jedes Jahr werden zwischen 45.000 und 55.000 Flaschen erzeugt. Die Champagner sind kraftvoll und individuell.

Warum Caillez-Lemaire?

Gleich die erste Begegnung mit Virgine und Laurent Vanpoperinghe war sehr freundlich und offen. Wie es halt so ist: man mag sich gleich oder auch mal weniger. Und wenn man sich mag, dann möchte man, dass auch die Champagner schmecken. Nur leider machen manche extrem sympathische Winzer nicht die allerbesten Weine oder auch Champagner. Doch bei Virgine und Laurent passt auch das. Die Champagner von Caillez-Lemaire haben mich sofort begeistert. Bei einem Erstkontakt verkostet man von den Basis-Champagnern zur Spitze. Und die Basis von Virgine und Laurent ist mit Champagne Reflets und Éclats bereits umwerfend. Damit war klar: Wir haben einen weiteren großartigen Produzenten im Programm.

Die Champagner

Die Basis-Champagner Reflets und Eclats beeindrucken mit großer Intensität und Klarheit. Dabei ist Reflets frisch, kraftvoll und spannungsgeladen. Éclats ist etwas tiefgründiger, da ein größerer Teil der Grundweine in kleinen (205 Liter), gebrauchten Barriquefässern ausgebaut wurde. Das Holz für die Fässer stammt aus den angrenzenden Wäldern in Damery und wird in der lokalen Tonnellerie verarbeitet. Pur Meunier ist ein Jahrgangschampagner, der Meunier vom rechten Ufer der Marne repräsentiert. Am rechten Ufer finden sich viele Süd- und Osthänge. Somit zeigt der Champagner eine enorme Fülle. Jadis sind die Top-Champagner von Caillez-Lemaire. Sie bestehen überwiegend aus Chardonnay und reifen während der zweiten Gärung mit Naturkorken.

Weinberg & Keller

Die 6 Hektar Weinberge befinden sich hauptsächlich in Damery (4 Hektar) und in den umliegenden Orten Hautvillers, Cumières, Fleury-la-Rivière und Vauciennes. Bereits seit einigen Jahren wird biologisch gearbeitet. Die Bio-Zertifizierung erfolgt 2023. Im Keller bauen die Winzer ihre Weine überwiegend in Edelstahltanks aus. Doch auch ein Drittel reift in gebrauchten Barriquefässern. Die Gärung erfolgt spontan. Die Weine werden weder filtriert noch geschönt. Ein biologischer Säureabbau wird verhindert. Die Kaltstabilisation erfolgt auf natürliche Art. Das heißt dass der Keller im Winter so weit herab kühlt, dass sich von selbst Weinstein bildet, zu Boden sinkt und leicht getrennt werden kann. Lediglich etwas Bentonit verwenden Virgine und Laurent vor der Tirage.