CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS
CHAMPAGNE CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2019

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
Limette
Grüner Apfel
Weiße Blüte
Gruene Birne
Kalkstein
Bergbach (Mineralität)
Brioche
Gebäck

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Le Jardin de Meunier in Vitry-en-Perthois
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Falstaff	93/100

Aus den fast vergessenen Coteaux Vitryats im Osten der Champagne stammt der Champagner Carkonnia von Antoine Chevalier. Der Name Carkonnia geht auf die gallische Bezeichnung des Dorfes zurück. Die Chardonnay-Trauben wachsen ausschließlich in der Einzellage Le Jardin de Meunier nahe Vitry-en-Perthois, einem südlich ausgerichteten Hang auf Kalk. Der Name des Weinbergs (Garten des Meuniers) lässt annehmen, dass er ganz früher mit der roten Sorte Meunier bepflanzt war. Doch das ist schon lange her. Seit 1973 steht hier Chardonnay. Antoine, ausgebildet in Avize und ehemals Winzerberater, übernahm 2014 die Weinberge und kelterte 2017 seinen ersten eigenen Jahrgang. Insgesamt bewirtschaftet er gerade einmal 2,5 Hektar.

Der Boden der Coteaux Vitryats erinnert an die Côte des Blancs: weiße bis hellgraue Kreide, fast direkt unter einer dünnen Humusschicht. Diese geologische Basis und die südliche Ausrichtung sorgen für reife Trauben mit klarer mineralischer Spannung. Bereits seit 2014 verzichtet Antoine auf Herbizide und Pestizide, inzwischen ist der Betrieb biodynamisch zertifiziert. Im Keller arbeitet er mit gebrauchten Holzfässern, Edelstahl und Keramikgebinden, teils mit Bâtonnage (Aufrühren des Hefesatzes) für mehr Cremigkeit. Die Grundweine durchlaufen alle den biologischen Säureabbau, in der Flasche folgen rund drei Jahre Hefelager. Dosiert wird extrem zurückhaltend, geschönt und filtriert wird nicht.

In der Nase präsentiert sich Carkonnia mit Zitrusfrische, grünem Apfel und weißem Pfirsich, ergänzt durch feine florale Töne und eine zarte Brioche-Note aus dem Hefelager. Am Gaumen wirkt er straff und cremig zugleich, getragen von einer feinen, anhaltenden Mousse. Die Säure ist klar und präzise, die Mineralität bleibt durchgängig spürbar und mündet in einen salzigen, langen Abgang. Ein ernsthafter Blanc de Blancs mit Substanz und Reifepotenzial, der zeigt, was die Kreideböden der östlichen Coteaux Vitryats abseits der bekannten Champagnerregionen leisten können.

ANTOINE CHEVALIER

straffe, mineralische Blanc de Blancs aus Coteaux Vitryats



Antoine Chevalier gilt als einer der vielversprechendsten Aufsteiger der Champagne. In der Coteaux Vitryats, einem kleinen Teilgebiet zwischen Marne und Aube, erzeugt er Champagner von seltener Klarheit. Seine Blanc de Blancs sind frisch, kraftvoll und von kristalliner Mineralität geprägt. Der fast weiße Kreideuntergrund der Region verleiht ihnen eine tiefe, salzige Struktur, die Handschrift ist konsequent puristisch. Antoine startete 2016 mit seinem ersten Jahrgang, nachdem er über neun Jahre als Berater für Winzer gearbeitet hatte. Er übernahm die Reben seines Vaters, ließ das Weingut nach Bio- und Demeter-Standard zertifizieren und entwickelte eine klare Vision: straffe, mineralische Einzellagenchampagner, die ihr einzigartiges Terroir ungeschminkt zum Ausdruck bringen. Mit 2,5 Hektar auf zehn Parzellen verteilt, arbeitet er in einer fast vergessenen Region, die erst in den 1970er Jahren wieder in die Champagne-Appellation aufgenommen wurde. Authentisches, kompromissloses Handwerk mit großem Potenzial!

Wenn man von den bekannten Champagnerdörfern im Norden Richtung Südosten fährt, verwandelt sich die Landschaft. Endlose Weizenfelder dominieren die Landschaft, dann erheben sich plötzlich Hügel aus der Ebene. Hier, auf den kreidereichen Südhängen unterhalb des Mont de Fourche, liegen die 2,5 Hektar von Antoine Chevalier, verteilt auf die Gemeinden Vitry-en-Perthois, Couvrot und Val-de-Vière. Die Geschichte seiner Familie in dieser abgelegenen Region beginnt 1925, als Antoines Großvater Guy, Landwirt und Viehzüchter, erste Rebflächen erwarb. 1973 pflanzte er weitere Weinberge und gründete die Winzerkooperative Bassuet, die für Jahrzehnte ein wichtiger Traubenlieferant großer Champagnerhäuser werden sollte. Antoines Vater Dominique führte die Mischwirtschaft fort und verkaufte die Trauben. Antoine selbst teilte den Betrieb mit seinem Bruder auf. Sein Bruder übernahm die Felder, Antoine die Reben. Nach seinem Studium am Lycée Viticole in Avize 2014 und mehr als neun Jahren als Berater für Winzer kehrte er zurück und vinifizierte 2016 seinen ersten Jahrgang. Gemeinsam mit seiner Partnerin Aurore baut er seitdem ausschließlich Jahrgangschampagner aus.
Die Coteaux Vitryats, eine winzige Subregion mit nur 480 Hektar, war einst bedeutend. 1837 umfasste sie 4.000 Hektar der damaligen Rebfläche der Champagne und lag als Handelskreuzung zwischen dem Königreich Frankreich und dem Germanischen Reich strategisch günstig an der Marne. Reblaus, Weltkriege und Wirtschaftskrise löschten das Weinbaugebiet nahezu vollständig aus. Erst in den 1970er Jahren wurde die Region wieder in die Appellation Champagne aufgenommen. Heute bewirtschaften in 15 Dörfern nur noch 12 eigenständige Winzer, eine Genossenschaft und zwei kleine Häuser insgesamt 480 Hektar, die fast ausschließlich mit Chardonnay bestockt sind. Die Böden bestehen aus verschiedenen Kreideschichten aus dem mittleren bzw. oberen Turonium, geformt vor 65 bis 90 Millionen Jahren. Diese fast weiße Kreide tritt vielerorts direkt unter der Oberfläche zutage und verleiht den Champagnern eine tiefe mineralische Prägung. Die wärmere Südausrichtung bringt mehr Körper und reiferen Fruchtcharakter als an der östlich orientierten Côte des Blancs, während die Mineralität weniger scharf und dafür tiefer wirkt.

Die Champagner

Ovoide wird in eiförmigen Betongefäßen ausgebaut, deren Form eine natürliche Bewegung der Feinhefe begünstigt und eine sanfte Mikrooxigenation erlaubt. Der Champagner entwickelt dadurch eine besondere Textur und verbindet Präzision mit einer cremigen Fülle. **Carkonnia „Le Jardin de Meunier“** stammt aus der ersten Parzelle, die Großvater Guy 1973 pflanzte. Der Name Carkonnia geht auf die gallorömische Bezeichnung für Vitry-en-Perthois zurück. Der Lagenname „Le Jardin de Meunier“ kann irritieren, denn heute steht dort ausschließlich Chardonnay. Dieser Champagner zeigt sich frisch, straff, kraftvoll und mineralisch. **Tecta Silva „Les Renardes a Couvrot“** stammt aus einer im Jahr 2000 gepflanzten Lage in Couvrot, wo die Kreide fast kiesig zerfällt. Der Name bezieht sich auf die Geschichte der Kreidesteinbrüche in der Gegend. Antoine füllt ihn komplett ohne Dosage ab. Dieser Champagner zeigt sich strukturierter, salziger und markanter als Carkonnia, mit einer bemerkenswerten Tiefe und Klarheit im Ausdruck. **Intégrale** ist eine nur in einzelnen Jahrgängen erzeugte Cuvée, die mehrere Parzellen aus Vitry-en-Perthois, Couvrot und Val-de-Vière kombiniert. Sie entsteht ganz ohne zugesetzte Sulfite, ohne Filtration und Schönung. Die Abfüllung erfolgt in extrem limitierter Stückzahl und trägt die Demeter-Zertifizierung. Der Champagner verkörpert Antoines konsequenteste Arbeit.
Neben diesen Champagnern erzeugt Antoine auch einen Côteaux Champenois sowie einen Ratafia.



Winzer	Antoine Chevalier
Ort	Vitry-en-Perthois, Côteaux Vitryats
Weinberg	biodynamisch (Demeter)
Keller	alte Coquart-Presse, spontane Gärung in Holzfässern, lange Lagerung auf der Hefe, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks, Keramik-Gebinden und Holzfässern
Größe	2,5 Hektar, 8.000 Flaschen