

ELEMART ROBION, VALLÉE DE L'ARDRE CHAMPAGNE EXTRA BRUT VB 03



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

Apfelschale
Grapefruit
Weißer Pfirsich
Brotrinde
Brioche
Honig
Weiße Blüten
Kalkstein
Laub

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2019 (80%) und 2018
Weinberge in Lhéry mit
Ton, Kalkstein, Sand
und Tu
biologisch (Agriculture
Biologique)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
20% aus 2018
23 Monate
3 Gramm / Liter
Juni 2022
30.000 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Der Champagner VB 03 extra brut von Champagne Elemart Robion ist ein herrlich eigenständiger Champagner, den wir ganz schnell ins Herz geschlossen haben. Er ist herrlich trocken, frisch, etwas markant und doch noch weich und zugänglich. Es ist ein großartiger Champagner, der Einsteiger begeistern kann und Champagner Liebhaber gefällt. VB steht für vin biologique und mit 03 sollten die aufeinanderfolgende Jahre durchnummeriert werden, sodass 03 der dritte "VB-Champagner" von Robion ist. Allerdings wurde das Konzept zu erklärungsbedürftig, sodass die Familie Robion beschloss, bei 03 zu bleiben und die folgenden ebenfalls so zu benennen. VB 03 besteht zu rund 70% aus Meunier, 20% Chardonnay und 10% Pinot Noir. In der Regeln werden 20% Reservewein aus dem Vorjahr verwendet.

ELEMART ROBION

Champagne Elemart Robion

Vorhang auf für die Champagner von Elemart Robion aus dem Örtchen Lhéry im Vallée de l'Ardre im südwestlichen Teil der Montagne de Reims. In 2011 übernahmen Catherine und Thierry Robion 4,5 Hektar Weinberge aus Familienbesitz und stellten sofort auf biologische Bewirtschaftung um. Mittlerweile sind die Weinberge zertifiziert und die Familie arbeitet nach biodynamischen Leitlinien. „Elemart“ ist übrigens kein Vorfahre, sondern ein Kunstwort, das sich aus den Vornamen ihrer drei Söhne Eloi, Leopold und Martin zusammensetzt. Diese drei arbeiten bereits zum Teil schon maßgebend im Betrieb mit. Neben den Weinbergen baut die Familie noch auf rund 100 Hektar Getreide an. Zu Beginn haben die Robions ihre Trauben noch an die Genossenschaft im Ort abgegeben. 2014 starteten sie dann mit ihrem ersten eigenen Champagner.

Warum Champagne Elemart Robion?

Das Team von Elemart Robion vereint aufmerksames biologisches Arbeiten im Weinberg mit einem äußerst akkuraten und reduktiven Ausbau der Champagner im Keller. Dadurch entstehen Champagner, die einerseits sehr ausdrucksstark und würzig sind, andererseits aber auch sehr frisch und geradlinig. Diese Kombination ist nicht allzu häufig anzutreffen und gefällt uns ausgesprochen gut!

Die Champagner

VB03 ist das Basic cuvée mit einem hohen Anteil von Meunier. Der Champagner ist weich und kraftvoll, frisch und würzig. Die Dosage ist immer gering und liegt zwischen 0 und 3 Gramm pro Liter. Somit ist der Champagner ideal für alle Gelegenheiten: Anspruchsvoll als Aperitif und vielseitig einsetzbar als Essensbegleiter. Les Monets ist ein Einzellagen-Champagner aus Lhéry. Er ist sehr mineralisch, kalkig, kräutrig, herb und gleichzeitig auch soft. "Großartiger Stoff!" kann man nur sagen. Einerseits begeistert er über den Abend im Glas durch immer wieder neue Facetten, andererseits begleitet er auch ein ganzes Menü. Ein weiterer Champagner heißt 60:40. Damit wird das Rebsortenverhältnis von 60% Chardonnay zu 40% Meunier bezeichnet. Der Jahrgangschampagner ist immer besonders nussig und buttrig, dabei aber auch schlank, straff und sehr frisch. Erfahrene Champagner Liebhaber werden an ihm eine große Freude haben. Und in sehr kleinen Mengen wird noch ein reinsortiger Champagner aus Petit Meslier produziert. Der besonders mineralische und kräftige Wein ist eine echte Rarität, da man reinsortige Champagner aus Petit Meslier in der gesamten Champagne an ganz wenigen Händen abzählen kann.

Weinberg und Keller

Die Weinberge im Vallée de l'Ardre sind von Tonkalk auf Tuffstein und Sand geprägt. Meunier macht mit über 60% den Hauptbestandteil der Weinberge von Champagne Robion aus. Es folgen Chardonnay, Pinot Noir und ein kleiner Teil Petit Meslier. Die 4,5 Hektar Rebfläche teilen sich auf 6 Weinberge bzw. Plots auf. Die Rebstöcke wurden überwiegend zwischen 1980 und 1990 gepflanzt. Damals wurde auf eine enge Pflanzdichte von 9.000 Reben pro Hektar geachtet. Die Bewirtschaftung der Reben erfolgt biologisch, wobei auch biodynamische Praktiken zum Einsatz kommen. Biodynamie umfasst ein sehr weites Spektrum und die Menschen, welche sie anwenden, haben ganz unterschiedliche Herangehensweisen. Catherine, Thierry und ihre Söhne gehen das Thema sehr strukturiert und ergebnisorientiert an. Sie sind oft in den Weinbergen, beobachten und führen bei Bedarf die notwendigen Behandlungen durch, um reife, gesunde und ausdrucksvolle Trauben ernten zu können.

Im Keller achtet man penibel auf Hygiene und reduziert den Kontakt des Monats und der jungen Weine mit Luft, soweit es nur geht. Die Trauben werden manuell geerntet und in 50 kg Kisten ins Weingut transportiert. Dort stehen zwei Tankpressen mit 4.000 und 2.000 kg Fassungsvermögen bereit. Falls notwendig, werden die Trauben vor der Pressung nochmal per Hand selektioniert. Nach dem schonenden Pressen erfolgt das Vorklären der Moste in Edelstahl tanks. Danach startet die Gärung mit der natürlichen Umgebungshefe. Um das Durchgären der Moste sicherzustellen, wird im Verlauf der Fermentation häufig noch eine neutrale Hefe hinzugegeben. Nach der alkoholischen Gärung verbleiben die jungen Weine in Edelstahl tanks auf der Hefe und durchlaufen den biologischen Säureabbau. Dadurch erhalten die Grundweine mehr Struktur, Körper und Komplexität. Über die ganze Zeit achten Thierry und sein Team penibel auf die gewünschten Temperaturen. In Holzfässern werden nur die Chardonnay Weine ausgebaut.