MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LE BRUT
PREMIER CRU - 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

Zitrone
Grapefruit
Gelber Apfel
Weiße Blüte
Brioche
Kreide

STIL

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (89%) Pinot Noir / Spätburgunder (11%)
Jahrgänge	2019 (55%), 2018, 2017, 2014, 2013
Weinberg	Weinberge in Villers-Marmery
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	45% aus 2018, 2017, 2014 und 2003
Dauer Hefelager	28 Monate
Dosage	7 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2023
Jahresproduktion	44.592 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	91/100
Winespectator	92/100
Bettane & Desseauve	16/20
The Wine Independent	93/100

Der Champagner Le Brut ist ein wunderbarer Einstieg in das Sortiment von Champagne Margaine. Er stammt aus Villers-Marmery, einem Premier-Cru-Dorf am östlichen Rand der Montagne de Reims und einer kleinen Besonderheit der Champagne: Während ringsum Pinot Noir dominiert, hat sich hier der Chardonnay durchgesetzt, und die Rebsorte prägt auch diese Cuvée größtenteils. Den kleineren Teil steuert Pinot Noir bei. Geführt wird das Familienweingut heute von Arnaud Margaine und seiner Tochter Mathilde, die bereits die fünfte Generation vertritt. Die Reben sind im Schnitt gut drei Jahrzehnte alt.

Der Untergrund von Villers-Marmery ist von Kreide geprägt. Genau das erklärt die Sonderrolle des Dorfes, denn auf diesem Boden findet der Chardonnay ideale Bedingungen. Die Reben profitieren von einer süd- bis südöstlichen Ausrichtung, die für gleichmäßige Reife sorgt. Im Weinberg arbeitet die Familie pragmatisch und umweltbewusst, mit sorgfältiger Bodenbearbeitung und Begrünung. Der Ausbau erfolgt überwiegend im Edelstahl, ein kleiner Teil reift im neutralen Holzfass. Der biologische Säureabbau wird nur teilweise zugelassen, was die Frische bewahrt. Ein hoher Anteil an Reserveweinen gibt der Cuvée Tiefe und Beständigkeit über die Jahrgänge.

In der Nase bleibt Le Brut präzise und kühl gezeichnet, mit hellem Apfel, etwas Pfirsichhaut und einem klaren Zitruston, dazu Zitronenblüte und ein zarter, fast nussiger Anklang. Am Gaumen setzt sich die Spannung fort, getragen von frischer Zitrussäure und einer kreidigen Mineralität, die Textur fein und seidig, die Mousse zurückhaltend. Der Chardonnay gibt die Linie vor, straff und klar, ohne streng zu werden. Im Abgang bleibt ein knackiger Zitruszug, begleitet von einem leicht salzigen, mineralischen Schliff, der das Dorf verrät.

CHAMPAGNE MARGAINE

leichtfüßige, frische & herrlich zugängliche Chardonnay-Champagner



Die Champagner von Arnaud Margaine sind leise Meisterwerke – von kühler Präzision, getragen von Kreide, Zitrus und feiner Balance. In Villers-Marmery, einer seltenen Chardonnay-Insel im Herzen der Montagne de Reims, fängt er die Transparenz des Terroirs in stiller Klarheit ein. Seit 1910 steht der Name Margaine für Handwerk mit Geduld und Gespür, heute weitergeführt von Arnaud und seiner Tochter Mathilde. Ihr Stil ist unaufgeregt, aber voller Charakter: Champagner, die zugleich zugänglich und anspruchsvoll sind – Ausdruck jener ruhigen Energie, die aus echtem Gleichgewicht entsteht.

„Die Natur lehrt uns Geduld" – mit diesem Gedanken beginnt das Kapitel, das im Jahr 1910 durch Armand Margaine im kleinen Ort Villers-Marmery am Rand der Montagne de Reims aufgeschlagen wurde. Die Weinbautradition der Familie reicht zwar bis ins 18. Jahrhundert zurück, doch in jenem Jahr nahm das Weingut jene Form an, die es bis heute prägt: handwerklich geprägte Champagner aus Premier-Cru-Lagen, die den Charakter des Terroirs in den Vordergrund stellen. Heute führt Arnaud Margaine den Betrieb in vierter Generation, unterstützt von seiner Tochter Mathilde, die sich bereits in die Arbeit im Weinberg und Keller einarbeitet. Die rund sieben Hektar Rebfläche liegen fast ausschließlich in Villers-Marmery, einem Dorf, das als Chardonnay-Enklave in der sonst Pinot-Noir-dominierten Montagne de Reims gilt. Die Arbeit in Weinberg und Keller folgt einem pragmatischen, naturverbundenen Ansatz, bei dem Herbizide weitgehend vermieden und naturnahe Methoden gepflegt werden. Arnaud Margaine ist Mitglied der Winzervereinigung Les Artisans du Champagne und führt die Tradition seines Vaters Bernard im Club Trésors de Champagne fort.

Warum Champagner von Margaine?

Weil die Champagner von Arnaud Margaine Klarheit und Balance verkörpern. Sie sind subtil gebaut, stets frisch und strukturiert, nie laut oder aufgesetzt. In ihrem Kern spiegelt sich die Finesse des Chardonnay aus Villers-Marmery wider – ein Terroir, das Spannung, Kreidigkeit und Transparenz hervorbringt. Margaine steht für einen Stil, der gleichermaßen zugänglich und anspruchsvoll ist, und damit in unserem Sortiment eine unverzichtbare Stimme für die stillen Qualitäten der Champagne bildet.

Die Champagner

Der **Le Brut** – Cuvée Traditionnelle bildet das Herz des Sortiments. Er vereint rund 90 Prozent Chardonnay mit einem kleinen Anteil Pinot Noir und zeigt die Handschrift von Villers-Marmery in ihrer klaren, zitrischen Frische und feinen Hefenote. Am Gaumen verbindet sie Struktur und Cremigkeit, bleibt dabei aber stets leichtfüßig und lebendig – ein Klassiker, der sowohl Einsteiger als auch Kenner anspricht. Noch straffer und puristischer wirkt **L'Extra Brut**, bei dem die geringere Dosage die Spannung zwischen Frucht und Mineralität betont und der kalkige Untergrund besonders deutlich hervortritt.
Der **Rosé Brut** zeigt eine subtile, elegante Seite: zarte Beerenfrucht, etwas Blutorange, florale Noten und eine feine, salzige Ader. Etwas intensiver in Farbe und Ausdruck ist der **Rosé de Saignée**, der auf direkter Maischestandzeit beruht und dadurch ein volleres Aromenspektrum bietet – reifere Frucht, mehr Tiefgang, aber ohne jede Schwere.
Die **Cuvée M** steht für die reifere, komplexere Seite des Hauses. Sie basiert auf einer Solera, die über Jahre hinweg erweitert wurde, und vereint Kraft mit feiner Reife. Noten von Brioche, reifen Zitrusfrüchten und leicht oxidativen Anklängen zeigen, dass Arnaud Margaine auch in der Tiefe des Weins das Gleichgewicht sucht. Der Blanc de Blancs Les Grands Arbres Brut Nature – ohne zugesetzten Schwefel und Dosage erzeugt – ist die kompromissloseste Interpretation des Villers-Marmery-Terroirs: kristallklar, kreidig und von präziser Linearität. Das Aushängeschild des Hauses ist die **Cuvée Spécial Club**, ein Millésime Blanc de Blancs, der aus den besten Parzellen stammt. Er vereint Energie, Reife und Tiefgang, getragen von einer markanten Kreidestruktur, die ihm Länge und Druck verleiht.

Weinberg und Keller

Die Weinberge von Champagne Margaine liegen fast vollständig in Villers-Marmery und sind zu rund 95 Prozent mit Chardonnay bestockt. Der kalkreiche Untergrund mit seiner reinen Kreide gibt den Weinen jene unverwechselbare Spannung, die sie von vielen Nachbardörfern unterscheidet. Die Reben sind im Schnitt etwa 30 Jahre alt. Begrünung, mechanische Bodenbearbeitung und der weitgehende Verzicht auf Herbizide sollen das Bodenleben fördern und die Reben widerstandsfähiger machen. Im Keller arbeitet Arnaud Margaine mit Bedacht: ein Teil der Grundweine wird in Holz ausgebaut, der biologische Säureabbau Gärung wird selektiv angewendet, um Frische und Struktur zu bewahren. Reserveweine spielen eine zentrale Rolle und können bis zu 50 Prozent der Assemblage ausmachen. So entsteht ein Stil, der Beständigkeit mit Lebendigkeit verbindet und den feinen Unterschied zwischen Technik und Intuition spürbar macht.

Winzer	Arnaud Margaine
Ort	Villers-Marmery, Montagne de Reims
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	moderne Presse, biologischer Säureabbau wird häufig blockert, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks
Größe	7,0 Hektar, 65.000 Flaschen