MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE CUVÉE M
EXTRA BRUT

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

Reife Birne
Gelber Apfel
Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Kandierte Früchte
Weiße Blüte
Gebäck
Haselnuss

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (95%) Pinot Noir / Spätburgunder (5%)
Jahrgänge	2002 bis 2017
Weinberg	Weinberge in Villers-Marmery
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	100% Reservewein von 2002 bis 2017
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2023
Jahresproduktion	2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	93/100
Tim Atkin MW	93/100
Jeb Dunnuck	93/100
The Wine Independent	94/100

Aus der Chardonnay-Bastion Villers-Marmery in der Montagne de Reims stammt der Champagner Cuvée M, größtenteils aus Chardonnay gekeltert und um einen kleinen Anteil Pinot Noir ergänzt. Villers-Marmery ist eine Chardonnay-Insel inmitten von Pinot-Noir-Lagen, ein lokaler Klon prägt hier den Stil. Hinter den Flaschen steht Champagne Margaine, das Arnaud Margaine heute gemeinsam mit seiner Tochter Mathilde führt. Die im Schnitt rund 35 Jahre alten Reben liefern das Traubenmaterial, und eine seit 2002 über zwei Jahrzehnte fortgeführte Reserve macht diesen Champagner zu einem Stück gelebter Weingutsgeschichte.

Die Reben wurzeln auf kreidigen Böden mit Lehmanteil, wie sie für diesen Teil der Montagne de Reims typisch sind. Gearbeitet wird ohne Herbizide. Das Besondere ist die fortlaufende Reserve nach Art einer Solera, von der Jahr für Jahr ein Viertel mit dem jüngsten Wein aufgefrischt wird, sodass Frische und Reife stets in Balance bleiben. Der Ausbau erfolgt im Stahltank, der biologische Säureabbau wird weitgehend unterbunden, um die Spannung zu erhalten. Anschließend reift der Champagner rund vier Jahre auf der Hefe und wird zurückhaltend zu extra brut dosiert.

In der Nase zeigt sich Cuvée M mit reifem Kernobst von Birne und gelbem Apfel, dazu kandierte Zitrusfrucht, ein Hauch weiße Blüten und feine Anklänge von Gebäck und Haselnuss. Am Gaumen verbindet sich eine cremige, fein perlende Textur mit straffer, lebendiger Frische, die dem Champagner trotz seiner Reife Spannung und Klarheit verleiht. Der Abgang bleibt lang und sauber. Wer die Champagner des Hauses kennt, findet hier die reichhaltigste und zugleich harmonischste Lesart, in der sich die Tiefe der alten Reserveweine mit der Geradlinigkeit des Chardonnay trifft.

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