REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LES MUITS
PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2019

BIO

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
Weißer Pfirsich
Brioche
Apfelschale
Rauch
Kalkstein

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Blancs

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Les Muits in Tauxières
Alter der Reben	1985 gepflanzt
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	37 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2023
Jahresproduktion	987 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Alberto Lupetti Grandi Champagne	94/100
Alberto Lupetti Grandi Champagne	94/100

Aus reinem Chardonnay entsteht der Champagner Les Muits von Georges Remy, und das ausgerechnet in Bouzy, wo sonst der Pinot Noir die Hauptrolle spielt. Die Trauben wachsen in einer Einzellage im Premier-Cru-Dorf Tauxières auf der Montagne de Reims. Georges gilt als einer der besten Pinot-Winzer seiner Heimat, beim Chardonnay aber zeigt er eine andere Seite. Sein Betrieb in Bouzy umfasst nur wenige Hektar, die sich über vier Dörfer der Montagne verteilen. Von dieser Cuvée entstehen so wenige Flaschen, dass sie rasch vergriffen ist.

Georges bewirtschaftet seine Weinberge nach den Regeln des biologischen Anbaus, pflügt die Böden und setzt eigenen Kompost ein. Chardonnay macht auf dem Gut ohnehin nur einen kleinen Teil der Reben aus, der Großteil ist Pinot Noir. Die Lage in Tauxières liest er bewusst spät, damit die Trauben volle Reife erreichen. Im Keller vergärt der Most im Holzfass und reift dort auf der Feinhefe. Chaptalisiert wird nicht. Weil das Lesegut reif in den Keller kommt, braucht der Champagner keine Dosage und bleibt kompromisslos trocken.

In der Nase dominieren frische Zitrusnoten, allen voran Grapefruit und Orange, dazu weißer Pfirsich und etwas Rauch. Das Holz hält sich aber dezent zurück und gibt dem Ganzen nur einen feinen Rahmen. Am Gaumen beißt man förmlich in die Zitrusfrucht, getragen von spürbarer Energie und einer klaren Spannung. Zum Abgang hin zeigt sich die Cuvée weinähnlich und konzentrierter, ohne an Frische einzubüßen. Wer mag, gibt dem Champagner noch etwas Zeit im Keller. Am Ende bleibt eine salzig-mineralische Spur, die wie eine Prise Salz auf der Zunge nachklingt.

CHAMPAGNE GEORGES REMY

kraftvolle, terroir- und holzgeprägte Pinot-Noir-Champagner



Georges Remy macht Champagner, die man nicht vergisst: dicht, würzig, von einer Tiefe, die man selten findet. In Eichenfässern ausgebaut, ohne Dosage abgefüllt, von alten Reben auf Grand-Cru-Böden in Bouzy, Ambonnay, Louvois und dem Premier Cru Tauxières – jede Flasche ein Ausdruck echter Terroir-Arbeit. Der ausgebildete Önologe kehrte nach Stationen in Bordeaux ins Familienweingut zurück und startete 2011 nicht mit Champagner, sondern einem stillen Coteaux Champenois. Wer so anfängt, meint es ernst. Seit 2018 ist der Betrieb biozertifiziert, die Qualität wächst mit jedem Jahrgang. Die Champagner von Georges Remy zählen zum Interessantesten, was es in der enorm spannenden Region zu entdecken gibt!

„Der Wein entsteht im Weinberg" – für Georges Rémy ist das keine Floskel, sondern der Kern seiner gesamten Philosophie. Georges ist ausgebildeter Önologe, verfeinerte sein Handwerk bei einigen Weingütern in Bordeaux und kehrte danach nach Bouzy zurück, ins Herz der Montagne de Reims, wo seine Familie seit Generationen Reben kultiviert. Sein Großvater begann in den 1950er Jahren mit der eigenen Weinbereitung, sein Vater zog sich eine Generation später wieder in den reinen Traubenanbau zurück. Erst Georges, der dritte in der Reihe, weckte das Weingut wieder zum Leben: 2011 startete er mit einem stillen Rotwein, einem Coteaux Champenois aus der Parzelle Les Vaudayants, weil ihn der Pinot Noir faszinierte, lange bevor er an Champagner dachte. Erst 2014 folgte dann die erste Traubenlese für die Champagner-Herstellung!
Heute bewirtschaftet Georges 5,3 Hektar in 17 einzelnen Parzellen, verteilt über die legendären Grand Cru-Gemeinden Bouzy, Ambonnay und Louvois sowie das Premier Cru-Dorf Tauxières. Alle Flächen werden seit 2018 zertifiziert biologisch bewirtschaftet. Selbstbewusst arbeitet Georges mit den alten Rebstöcken, die bereits seit über 40 Jahren und mehr im Ertrag stehen. Er gehört zu den letzten Winzern der Champagne, die wirklich spät ernten und dabei auf einen potenziellen Alkohol von 11,5 bis 12 Volumenprozent warten, eine Entscheidung mit weitreichenden Konsequenzen für den Charakter aller seiner Champagner. Ausprobieren und stetig verbessern ist das Motto von Georges Remy – und so steigt die Qualität und der Anspruch von Jahr zu Jahr.

Die Champagner

Les Quatre Terroirs ist die Herz-Cuvée des Weinguts und zugleich ein Porträt aller vier Lagen: die Grands Crus Bouzy, Ambonnay und Louvois sowie das Premier-Cru-Terroir von Tauxières. Pinot Noir dominiert die Assemblage klar, mit einem kleineren Anteil Chardonnay. Ausgebaut in Eichenfässern entwickelt der Champagner eine würzig-rauchige Tiefe mit lebendiger Mineralität und erstaunlicher Zugänglichkeit.
Aus einer Einzellage in Tauxières zeigt **Les Muits** als reinsortiger Blanc de Blancs eine ganz andere Textur als die Pinot-Noir-geprägten Cuvées: kalkig, von anhaltender Frische und feiner Spannung.
Aus einer Parzelle, in der Reben aus den frühen 1970er Jahren auf tonig-kalkigen Böden wachsen, vereint Le Mont de Tauxières Pinot Noir und Chardonnay zu gleichen Teilen. Die Cuvée pendelt klug zwischen den Charakteren beider Rebsorten und besitzt eine Dichte, die sich mit Lagerung weiter entfaltet.
Der **Grand Cru Blanc de Noirs** fasst mehrere Parzellen in Bouzy zusammen und arbeitet ausschließlich mit Pinot Noir. Kraftvoll im Auftritt und doch von einer Geschmeidigkeit, die Bouzy-Pinot typischerweise mitbringt. Noch weiter in die Geschichte des Weinguts führt Les Hauts Clos: Die Parzelle wurde 1960 von Georges' Großvater angelegt, und aus eben diesen Rebstöcken entnimmt Georges heute die Stecklinge für alle Neupflanzungen im Betrieb. Der Champagner trägt diese Geschichte spürbar in sich, komplex, vielschichtig und von großer Länge.
Les Vaudayants ist die Einzellage, mit der alles begann: Hier produzierte Georges 2011 seinen ersten Coteaux Champenois, den stillen Bouzy Rouge, der sein Weingut begründete. Aus denselben Reben entsteht **Vaudayants Rosé**, ein Grand Cru Assemblage-Rosé aus reinem Pinot Noir, dicht und von einer Energie, die viele Rosés nicht mitbringen.

Warum Champagner von Georges Remy?

Bereits seit einigen Jahren gehören wir zur ständig wachsenden Fangemeinde dieses bemerkenswerten Winzers. Georges baut ein Sortiment auf, das von Anfang an auf Substanz setzt, nicht auf Größe. Seine Champagner entstehen aus einzelnen, mit großer Sorgfalt bearbeiteten Einzellagen, reifen in Barriques und werden ohne Dosage abgefüllt. Was dabei entsteht, ist keine Stilübung, sondern ernsthafte Terroir-Arbeit: kraftvoll und gleichzeitig präzise, immer von einer unverwechselbaren Handschrift geprägt. Dass er seine Laufbahn mit stillen Rotweinen begann und Champagner erst folgte, als er dafür bereit war, sagt viel über seinen Ansatz aus: Georges hat erst 2014 mit der Champagnerproduktion begonnen und vinifiziert seine Einzellagen seither Schritt für Schritt zu eigenständigen Cuvées. Wer seine Champagner heute trinkt, erlebt ein Weingut, das gerade erst in seine eigentliche Tiefe findet.

Winzer	Georges Remy
Ort	Bouzy, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch (Agricutlure biologique seit 2018)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in teils neuen Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	5,3 Hektar, 22.000 Flaschen