

CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2020 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

Grapefruit
Gelbe Pflaume
Limette
Gelber Apfel
Weißer Pfirsich
Aprikose
Kalkstein
Mandel
Gebäck

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Les Renardes
in Couvrot
biologisch (EU Biosiegel)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
36 Monate
0 Gramm / Liter
Mai 2024
2.275 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager

Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen 95/100

Champagne Tecta Silva Blanc de Blancs ist einer von zwei Champagnern, die Antoine Chavalier im Vitryat, ganz im Osten der Champagner herstellt. Er ist einer der ganz wenigen Winzer, die dort Champagner selbst erzeugen und vermarkten. Die anderen Winzer verkaufen ihre Trauben bzw. den Wein. Und Antoine ist sicherlich der, der dort die interessantesten und hochklassigsten Champagner hervorbringt. Die Trauben von Tecta Silva stammen aus der Einzellage Les Renardes in Couvrot, die in den 1970er von Antoines Vater gepflanzt wurde. Kalk befindet sich unmittelbar unter einer dünnen Humusschicht. Antoine arbeitet biologisch, selektiert die Trauben stark und lässt die Weine spontan in gebrauchten Barriquefässern, einem Keramikfass und einem Edelstahltank reifen und verschneidet sie dann anschließend wieder. Hoch interessant ist es, die identischen, einzelnen Weine aus den unterschiedlichen Gebinden zu vergleichen. Der Unterschied ist enorm! Im weiteren Verlauf der Produktion verzichtet Antoine auf Filtration und Schönung und kommt mit nur einer minimalen Menge an Schwefel aus.

Tecta Silva ist kraftvoll, gradlinig, frisch und nachhaltig. Perfekt, um ihn jetzt als Aperitif zu genießen, noch besser, um viele Speisen zu unterstreichen und ideal, um ihn auch noch fünf bis zehn Jahre zu lagern.

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 Antoinettes 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. Antoinettes Vater Dominique führte die Mischwirtschaft fort und verkaufte die Trauben. Antoine selbst teilte den Betrieb mit seinem Bruder auf. Sein Bruder übernahm die Felder,

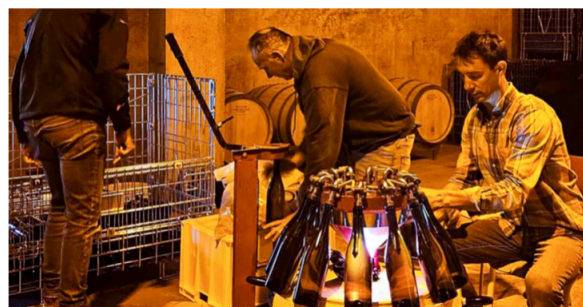
Antoine die Reben. Nach seinem Studium am Lycée Viticole in Avize 2014 und mehr als neun Jahren als Berater für Winzer kehrte er zurück und vinifizierte 2016 seinen ersten Jahrgang. Gemeinsam mit seiner Partnerin Aurore baut er seitdem ausschließlich Jahrgangschampagner aus. Die Coteaux Vitryats, eine 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.

entsteht ganz ohne zugesetzte Sulfite, ohne Filtration und Schöning. Die Abfüllung erfolgt in extrem limitierter Stückzahl und trägt die Demeter-Zertifizierung. Der Champagner verkörpert Antoinettes konsequenteste Arbeit. Neben diesen Champagnern erzeugt Antoine auch einen Côteaux Champenois sowie einen Ratafia.

Die Champagner

Ovoide wird in eiförmigen Betongefäßen ausgebaut, deren Form eine natürliche Bewegung der Feinhefe begünstigt und eine sanfte Mikrooxygenation 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 Lagename „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



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