CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS
CHAMPAGNE TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT"
BLANC DE BLANCS BRUT NATURE - MAGNUM 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

Zitrone
Limette
Grüner Apfel
Weiße Blüte
Gruene Birne
Kalkstein
Bergbach (Mineralität)
Mandel
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Sondergröße - Großformate
für Fortgeschrittene
für Nerds
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Einzellage Les Renardes in Couvrot
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2024
Jahresproduktion	57 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100

Aus der oft übersehenen Unterregion Coteaux Vitryats im Osten der Champagne stammt der Champagner Tecta Silva von Antoine Chevalier. Der Name verweist auf die alten Kreide-Steinbrüche der Gegend. Es ist ein reinsortiger Chardonnay aus der Einzellage Les Renardes in Couvrot. Antoine steht in dritter Generation auf dem Familienbetrieb und hat 2019 als erster der Familie eigene Champagner herausgebracht. Sein Vater Dominique pflanzte in den 1970ern die ersten Reben. Vor seinem Start war Antoine fast ein Jahrzehnt als Berater für andere Winzer unterwegs und studierte Önologie an der Weinbauschule in Avize.

Die Lage Les Renardes ist nach Südosten ausgerichtet, die hellgraue Kreide der Coteaux Vitryats reicht hier bis fast direkt unter die Oberfläche und gibt dem Chardonnay eine ausgeprägte Frische und salzige Würze. Seit 2020 ist der Betrieb biologisch zertifiziert, seit 2021 biodynamisch. Antoine presst schonend mit einer alten Coquard-Presse, vergärt spontan und lässt anschließend den biologischen Säureabbau zu. Der Most reift getrennt in gebrauchten Barriques, einem Keramikei und im Edelstahl, ehe die unterschiedlichen Gebinde zur Cuvée verschnitten werden. Ohne Filtration, ohne Schönung, mit minimalem Schwefeleinsatz und ohne Dosage.

In der Nase Zitronenschale und grüner Apfel, dazu weißer Pfirsich, dezente florale Noten und ein deutlicher Anklang an Kreide. Mit Luft kommen Gebäck, geröstete Mandel und etwas Ingwer hinzu. Am Gaumen wirkt der Champagner straff und salzig, mit lebendiger Säure und einer cremigen Textur, die sich unter der feinen Perlage ausbreitet. Der Abgang trägt mineralisch und ausgesprochen lang, mit klarem Reifepotenzial über die nächsten Jahre. Was Antoine aus den verschlafenen Coteaux Vitryats herausholt, gehört zu den spannendsten Entwicklungen am östlichen Rand der Champagne.

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 Antoines 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. Antoines 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.

Die Champagner

Ovoide wird in eiförmigen Betongefäßen ausgebaut, deren Form eine natürliche Bewegung der Feinhefe begünstigt und eine sanfte Mikrooxigenation 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 Lagenname „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 entsteht ganz ohne zugesetzte Sulfite, ohne Filtration und Schönung. Die Abfüllung erfolgt in extrem limitierter Stückzahl und trägt die Demeter-Zertifizierung. Der Champagner verkörpert Antoines konsequenteste Arbeit.
Neben diesen Champagnern erzeugt Antoine auch einen Côteaux Champenois sowie einen Ratafia.



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