

DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

LE TRIAU



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

Kalkstein
Grapefruit
Quitte
Weißer Pfirsich
Getoastetes Brot
Gruene Birne
Gelber Apfel
Gebäck

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (55%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2020 (70%), 2019
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

Reinzuchtheefe
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
30% aus dem Vorjahr
36 Monate
2 Gramm / Liter
September 2024

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Champagne Le Triau von Drémont-Marroy ist ein frischer, lebendiger und sehr animierender Champagner. Perfekt als anspruchsvoller, aber auch leicht zu trinkender Aperitif und gut zu vielen dezenten und mittel kräftigen Speisen. Der Champagner ist eigenständig und hat Charakter und passt damit perfekt in unser Programm.

Le Triau von dem jungen Geschwisterpaar Jean-Rémi und Mélanie Drémont besteht aus allen drei Rebsorten, wobei Meunier mehr als die Hälfte ausmacht. Das gibt dem Champagner trotz des Verzichtes auf Süße bei der Dosage die Weichheit und Zugänglichkeit. Rund 15% Chardonnay steuern Dynamik und Lebhaftigkeit bei und ca. 30% Pinot Noir sorgen für Struktur und Kraft. Die Grundweine wurden in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Nach knapp drei Jahren erfolgt das Degorgement. Der Champagner ist bereits jetzt perfekt zu trinken, kann aber noch mehrere Jahre reifen und noch weiniger werden.

CHAMPAGNE DRÉMONT-MARROY

tiefgründige Champagner mit Meunier-Fokus

Saftig, würzig, geerdet: Die Champagner von Drémont-Marroy verbinden Zugänglichkeit und Tiefe auf eine Art, die im Marne-Tal selten so gelingt. Meunier steht im Mittelpunkt und entfaltet auf den lehm- und kalkhaltigen Böden eine Frucht und Substanz, die der Rebsorte andernorts kaum zugestanden wird. Seit 2016 führt das junge Duo Jean-Rémi und Mélanie Drémont das Familienweingut in vierter Generation: konsequent biologisch, minimal im Keller, geduldig in allem. Das Ergebnis sind Champagner mit echtem Charakter und einem bemerkenswert guten Preis-Genuss-Verhältnis.

Urgroßmutter Odette legte den Grundstein: Sie war Lehrerin am Morgen und Winzerin am Nachmittag, angetrieben von der Liebe zu ihrem Land in Charly-sur-Marne. Ihr Weingut liegt im westlichsten Teil der Champagne, auf halbem Weg zwischen Paris und Reims, dort wo die Marne ihre charakteristische große Schleife beschreibt. Ihre Nachfolger bauten auf diesem Fundament auf: Die Großeltern brachten 1955 den ersten Champagner unter eigenem Namen auf den Markt, obwohl der Betrieb damals noch überwiegend von Landwirtschaft und Viehzucht geprägt war. Die Eltern Jean-Louis Drémont und Françoise Marroy schufen dann über mehr als zwei Jahrzehnte geduldiger Handarbeit den heutigen Betrieb. Sie pflanzten viele neue Parzellen selbst, wuchsen von 1 auf 7,5 Hektar und gaben dem Gut seinen heutigen Namen. Seit 2016 führen Jean-Rémi und Mélanie Drémont das Weingut in vierter Generation. Sie teilen den Enthusiasmus ihrer Familie, den Optimismus und die Entschlossenheit, der jede Generation ihren eigenen Ausdruck verliehen hat. Ihnen ist vor allem die Arbeit mit der Natur wichtig: Seit 2019 wirtschaften sie biologisch, seit 2022 ist der Betrieb zertifiziert. Und

erzählen mehr als eine Rebsortengeschichte. Sie sind Ausdrücke einzelner Orte, bestimmter Böden und eines Jahrgangs, der ohne Eingriff zur Tiefe findet. Was dieses Weingut auszeichnet, ist das konsequente Zusammenspiel von Geduld und Neugier, einer lohnenswerten Kombination. Die insgesamt noch sehr frischen Änderungen im Weingut bringen bereits jetzt überaus spannende Champagner hervor, und wir freuen uns auf die nächsten Jahre, die sicher noch mehr von der Familienhandschrift und Ausdrucksstärke zeigen werden.

Die Champagner

Es werden alle drei Rebsorten angebaut, der Schwerpunkt bei Champagne Drémont-Marroy liegt jedoch auf dem Meunier. Die lehm-kalkhaltigen Böden ermöglichen beste Ergebnisse und mehr Frucht, der sonst eher charakterarmen Rebsorte. Le Triau und La Lierie sind die beiden Basis-Cuvées des Hauses. **Le Triau** mit Meunier in der Hauptrolle steht für das verwilderte Land und erinnert an die Elterngeneration, die viele Parzellen mit eigenen Händen freigelegt hat. Trotz der minimalen Dosage wirkt der Champagner angenehm weich. Bei **La Lierie** halten sich Pinot Noir und Chardonnay die Waage, und die Cuvée zeigt eindrucksvoll, was das Marne-Tal dem Chardonnay abzugewinnen vermag: üppige Reife und eine körperreiche Textur, die sonst eher roten Sorten vorbehalten scheint.

Auf vielen Parzellen wachsen zwischen den Rebstöcken Rosensträucher, denen der Jahrgangs-Rosé **Les Rosiers** seinen Namen zu verdanken hat. Die Cuvée basiert auf Meunier und Pinot Noir, deren Anteile je nach Jahrgang variieren, wobei ein Teil des Pinot Noir als Rotwein vinifiziert und zugegeben wird. Es ist ein Rosé mit Körper und Tiefe, der am Tisch besser aufgehoben ist als



sie nehmen sich Zeit – für die Arbeiten im Weinberg ebenso wie für die Weine selbst, die in aller Ruhe reifen dürfen. Alle 23 Parzellen werden separat ausgebaut, die Cuvées mit Feingefühl assembliert, Eingriffe auf ein Minimum reduziert.

Warum Champagner von Drémont-Marroy?

Authentizität, Einfachheit und Lebensfreude – darauf fußt die Arbeit bei Champagne Drémont-Marroy. Jean-Rémi und Mélanie haben keinen fertigen Stil geerbt, sondern ihn selbst entwickelt. Meunier steht im Fokus ihres Sortiments, und das aus gutem Grund: Auf den lehm- und kalkhaltigen Böden des Marne-Tals entfaltet diese Rebsorte eine Frucht und Tiefe, die ihr andernorts selten zugestanden wird. Doch die Champagner

im Aperitifglas. Der Noir de Méandre ist ein Blanc de Noirs aus gleichen Teilen Pinot Noir und Meunier, dessen Parzellen verschiedene Böden vereinen – Erosions- und Schwemmland und Tuffeau-Kalkstein – und dem der Holzausbau zusätzliche Komplexität verleiht.

Die reinsortigen Jahrgangs-Cuvées der **Éclosion**-Reihe entstehen größtenteils in Betoneiern, wo der Wein nach Überzeugung von Jean-Rémi und Mélanie „lebt, atmet und sich entfaltet, bevor er geboren wird“. Alle drei Champagner kommen ohne Dosage aus. **Éclosion Chardonnay** ist eine der wenigen Blanc-de-Blancs-Cuvées des Marne-Tals, in der Frische und gereifte Fülle in Balance sind. Der **Éclosion Pinot Noir** betont die substanzreiche, weinige Seite der Rebsorte, während der **Éclosion Meunier** mit einer ungewöhnlichen Kombination aus Weichheit, Intensität und Festigkeit begeistert.

Winzer	Jean-Rémi Drémont
Ort	Charly-Sur-Marne, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch zertifiziert ab 2023 (Agricultur biologique)
Keller	moderne Presse, überwiegend spontane Gärung, in Edelstahl und Betoneiern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks, Betoneiern und wenigen Holzfässern
Größe	7,5 Hektar, 20.000 Flaschen