

CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER 2020



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 Blüten
Gruene Birne
Kalkstein
Bergbach (Mineralität)
Brioche
Gebäck

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
im Holz ausgebaut
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Le Jardin de
Meunier in Vitry-en-
Perthois
biologisch (EU Biosiegel)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
36 Monate
1 Gramm / Liter
Mai 2024
3913 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
Falstaff 93/100

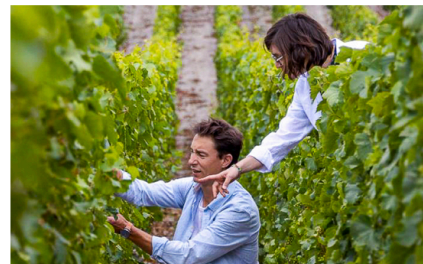
Man könnte das Sortiment von Antoine Chevalier als sehr übersichtlich beschreiben, denn aktuell bietet er nur zwei Cuvées an. Eins ist Champagne Millésime Blanc de Blancs extra brut Carkonnia. Die Chardonnay Trauben stammen alle aus der Einzellage „Le Jardin de Meunier“ nahe der Ortschaft Vitry-en-Perthois. Der Name des Weinbergs (Garten des Meuniers) lässt annehmen, dass er ganz früher mit der roten Sorte Meunier bepflanzt war. Doch das ist schon lange her. Erst in den 1970er Jahren wurden hier ganz im Osten der Champagne wieder Land für Weinberge zugelassen und mit Chardonnay bepflanzt. Denn er Boden weist mit einem der Erdoberfläche nahem Kreidenvorkommen Ähnlichkeiten zur Côte des Blancs auf.

Der Ausbau und die Lagerung der Grundweine erfolgt bei Antoine in ausgewählten Holzfässern, Edelstahl tanks und Keramik-Gebinden. Die Weine werden weder filtriert noch geschönt. Teilweise arbeitet Antoine mit Batonnage. Dieses Verfahren, bei dem die Hefe der ersten Gärung immer wieder aufgerührt wird, erhöht die Cremigkeit und Fülle des Champagners. Die Weine durchlaufen alle den biologischen Säureabbau. Somit ist Carkonnia frisch, weich und geschmeidig. Nach einem Hefelager von 36 Monaten wird der Champagne sehr gering mit 0,8 Gramm pro Liter dosiert. Es ist ein Champagner wie wir ihn lieben: Mineralisch, salzig und frisch. Hinzu kommt eine feine, verspielte Frucht und ein sehr langer Abgang.

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,

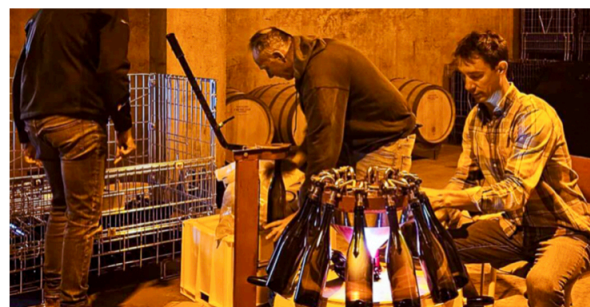
Antoine die Reben. Nach seinem Studium am Lycée Viticole in Avize 2014 und mehr als neun Jahren als Berater für Winzer kehrte er zurück und vinifizierte 2016 seinen ersten Jahrgang. Gemeinsam mit seiner Partnerin Aurore baut er seitdem ausschließlich Jahrgangschampagner aus. Die Coteaux Vitryats, eine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

entsteht ganz ohne zugesetzte Sulfite, ohne Filtration und Schöning. 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.

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