# REDON, MONTAGNE DE REIMS
# CHAMPAGNE LE GRAND R 50:50
# EXTRA BRUT

## 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
Roter Apfel
Apfelschale
Karamell
Haselnuss
Brioche
Hefe
Kreide

## TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

viel Autolyse / Brioche
finessenreich
energiegeladen

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (50%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (50%) |
| **Jahrgänge** | 2016 (50%), 2015, 2014 |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | Reinzuchthefe |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | 50% aus den beiden Vorjahren |
| **Dauer Hefelager** | 84 Monate |
| **Dosage** | 4 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | April 2024 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 92/100 |
| **Eichelmann** | 4/5 |

Der Champagner "Le Grand R" von Champagne Redon stammt von Adrien Redons ältesten Reben in Trépail. Er besteht zu je 50% aus Chardonnay und Pinot Noir. Die Hälfte des Grundweins stammt aus 2013. Ergänzt wird er mit Reservewein aus den beiden vorghergehenden Jahren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchten Barriquefässern und Betontanks. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Die Dosage ist mit 4 Gramm pro Liter niedrig.

Le Grand R ist ein wundervoll intensiver und komplexer Champagner. Er beeindruckt durch seine Tiefe, Würze und Lebendigkeit! Wir denken, Ihnen wird er ebenso gut gefallen und wünschen Ihnen damit viel Freude.

# CHAMPAGNE REDON

## frische & schmelzige Champagner mit Präzision und feinem Nachhall

Die Champagner von Adrien Redon überzeugen durch klare Mineralität und spannungsvolle Frische. Auf den kalkhaltigen Hängen von Trépail, wo Chardonnay dominiert, entstehen straffe, lebendige Weine mit feiner Salzigkeit und cremiger Textur. Gebrauchte Barriques verleihen Struktur, lange Hefelager sorgen für innere Fülle, niedrige Dosage lässt das Terroir sprechen. Adrien übernahm 2014 das Familienweingut und entwickelte seine eigene Kollektion mit konsequentem Ansatz: Substanz statt Marketing. Gemeinsam mit Bruder Hugo führt er die vierte Generation fort und vinifiziert 44 Parzellen separat, um die Typizität jeder Lage zu bewahren. Trotz beeindruckender Qualität ist Redon noch weitgehend unbekannt und bietet ein herausragendes Preis-Genuss-Verhältnis.

Durch das verwitterte Eisentor führt ein Steinweg über den Hof, wo eine Katze im Schatten des alten Citroën-Lastwagens döst. Am weißen Gartentisch sitzen Adrien und Hugo Redon, während Adriens Töchter Zellie und Ninon lachend auf ihren Dreirädern um sie herumfahren. Champagner ist bei den Redons eine Familienangelegenheit. Seit 1982 bewirtschaftet die Familie ihre Weinberge in Trépail, dem Chardonnay-Dorf der Montagne de Reims, das eine Besonderheit aufweist: Während ringsum Pinot Noir dominiert, fallen die Hänge hier nach Osten ab und sind zu über 90 Prozent mit Chardonnay bepflanzt. Das kalkhaltige Terroir ähnelt dem der Côte des Blancs und bringt mineralische, straffe Weine hervor. Adrien übernahm 2014 die Leitung des Betriebs, nachdem er zuvor 20 Jahre an der Seite seines Vaters Pascal gearbeitet hatte. Vor einigen Jahren kehrte auch sein Bruder Hugo zurück ins Familiengeschäft. Gemeinsam führen sie nun die vierte Generation fort. Neben der klassischen Linie des Vaters entwickelte Adrien seine eigene Kollektion „La collection d'Adrien" mit einem klaren Ansatz: geringer Holzeinsatz mit gebrauchten Fässern, niedrige Dosage, längeres Hefelager. Zur Erntezeit fahren die Brüder in ihrem weißen Renault die vollen Kisten mit den empfindlichen Chardonnay-Trauben von den Weinbergen zur Presse. Die 5 Hektar verteilen sich auf 44 Parzellen mit durchschnittlich 35 Jahre alten Reben, manche sogar 100 Jahre. Das Weingut ist HVE-zertifiziert und arbeitet nachhaltig.

### Die Champagner

Die Namen der Cuvées spielen alle mit dem Buchstaben R, der im Französischen wie das englische „air" klingt und eine besondere Art des Seins meint. **Un R d'autrefois** ist die Einstiegscuvée und zugleich eine Verbeugung vor den Vorfahren. Der Name bedeutet „ein R von früher" und ehrt die Traditionen der Familie sowie das Terroir von Trépail. Die Assemblage aus 80 Prozent Chardonnay und 20 Prozent Pinot Noir lagert 30 Monate auf der Hefe und wird im Edelstahl ausgebaut. Der Champagner verbindet Frische mit einer schmelzigen, fast verführerischen Süße trotz der geringen Dosage und überzeugt durch seine Balance und Tiefe. **L'R du temps**, ist quasi die Rosévariante dieser Cuvée, versetzt mit 15 Prozent Rotwein aus Pinot Noir. Er vereint Rotfrucht und Intensität mit der gleichen Frische wie das weiße Pendant.
**Le Grand R** stammt von den ältesten Rebstöcken des Weinguts und vereint je 50 Prozent Chardonnay und Pinot Noir. Mit 72 Monaten Hefelager und teilweisem Barriqueausbau zeigt sich dieser Champagner reif, würzig und lebendig zugleich. Die Cuvée beeindruckt durch ihre Tiefe und Komplexität. Un R de Folie 2015 ist Adriens erster Jahrgangschampagner und wird ausschließlich im Magnum-Format abgefüllt. Die limitierte Edition aus reinem Chardonnay einer einzigen Parzelle ist eine Hommage an die Familie. Das Etikett ziert ein Originalkunstwerk von Adriens Mutter Pascale, zudem trägt jede Flasche ein mundgeblasenes Kristallmedaillon von Adriens jüngstem Bruder Valentin, der Glasmacher ist. Von diesem besonderen Champagner wurden nur 328 Magnum-Flaschen produziert. **Un R de rien** („aus dem Nichts") ist der puristische Chardonnay-Champagner der Kollektion. Sein Name verspricht Überraschung und ungeahnte Facetten. Mit 48 Monaten Hefelager und Ausbau der Grundweine im gebrauchten Barrique entsteht ein straffer, markanter Blanc de Blancs, der zugleich cremig und weich wirkt. Die geschmeidige Perlage, die auch durch den Holzausbau entsteht, verleiht ihm eine besondere Textur. Die Balance zwischen Aromatik und Mineralität macht ihn zu einem Champagner für Liebhaber charakterreicher Weine.

| | |
|---|---|
| **Winzer** | Adrien Redon |
| **Ort** | Trépail, Montagne de Reims |
| **Weinberg** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |
| **Keller** | alte Krobpresse, spontane Gärung, teils in gebrauchten Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr. |
| **Größe** | 5,3 Hektar, 18.000 Flaschen von La collection d'Adrien" |