

REDON, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

UN R DE RIEN



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
Grapefruit
Aprikose
Brioche
Hefe
Kreide

TYP

für Fortgeschrittene
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Anbau

Chardonnay (100%)
2018 (50%), 2017 und
2016
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Reinzuchtheefe
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
50% aus 2014 und 2013
60 Monate
0 Gramm / Liter
April 2024

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann

94/100
4/5

Der Champagner "Un R de rien" von Champagne Redon ist ein starrer, sehr frischer und markant druckvoller Blanc de blancs für Liebhaber von charakterreichen Champagnern. Trotzdem ist der Champagner auch cremig und verfügt über eine Weichheit. Diese ist auch auf die auffallend geschmeidige Kohlensäure zurückzuführen, die durch den Ausbau der Grundweine im gebrauchten Barriquefass entsteht. Wir sind von Un R de rien begeistert!

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 Einstiegs cuvée 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 teilweise 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 Kropfpresse, 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

