

BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ 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

Himbeere
Erdbeere
Brioche
Haselnuss
Kalkstein

TYP

zum Aperitif
Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (74%)
Meunier (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (16%)
2022
Weinberg in Dizy und
Hautvillers
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchtheefe
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
18 Monate
10 Gramm / Liter
August 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

86/100

Nathalie Brunots und Achim Wölfles Champagner Rosé brut von Champagne Guy Brunot ist eine Assemblage von 95% Weißwein aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier sowie 5% Rotwein aus Pinot Noir. Er ist wunderbar saftig, intensiv und frisch. Der Rosé eignet sich gut gekühlt als Aperitif, passt aber auch zu moderat gesüßten Desserts mit roten Früchten.

CHAMPAGNE GUY BRUNOT

preiswert & zugänglich - perfekter Einstieg in die Champagne

Champagne Guy Brunot, im Vallée de la Marne, wird heute in der dritten Generation von Nathalie Brunot und ihrem Ehemann Achim, der von der Schwäbischen Alb stammt, geführt. Die Champagner des Hauses zeichnen sich durch Harmonie, Weichheit und Zugänglichkeit aus. Dabei bleibt man einerseits der Tradition treu (Sortiment, Etikettengestaltung, etc.), andererseits entwickeln Nathalie und Achim ständig mit viel Herz und Respekt für die Natur die Qualität und den Stil ihrer Champagner weiter.



Champagne Guy Brunot wurde 1957 in Dizy im Vallée de la Marne gegründet und heute in dritter Generation von Nathalie Brunot geführt. Jede Generation hat dabei einen wichtigen Anteil an der Entwicklung genommen. Gründer Yves Brunot war zuvor Land- und Viehwirt und bewirtschaftete bereits die Weinberge. Champagner herzustellen, war jedoch zu dieser Zeit noch sehr unsicher. In den 1960er Jahren startete er dann trotzdem mit der Herstellung seines eigenen Champagners. Er verstarb leider früh, sodass 1970 seine Frau Lucienne und Sohn Guy sein Werk fortsetzten. Sie konzentrierten sich nun ganz auf die Champagnerherstellung und 1979 übernahm Guy mit seiner Frau Bernadette die Leitung. In den 30 gemeinsamen Jahren wuchs das Weingut auf gut 4 Hektar Rebfläche und neben zusätzlichen Weinbergen wurde auch der Keller erweitert und die Prozesse modernisiert. Auch Guy Brunot stirbt 2004 unerwartet. Ehefrau Bernadette leitete dann die Geschicke und Tochter Nathalie entschied sich, mit Ehemann Achim Wölfle, sie dabei zu unterstützen. Beide sind Quereinsteiger und haben sich beim Studium in Kempten im Allgäu kennengelernt, wo Achim auch herkommt. Statt Controlling und Personalberatung jetzt also

Champagnerherstellung. Doch die beiden meinen es ernst und holen sogar ihre Winzerausbildung noch nach. Seit 2010 führt Nathalie den Betrieb offiziell. Die beiden bewahren viele der Traditionen, setzen sich aber auch für die Weiterentwicklung ein. Das gilt sowohl für die Vermarktung, als auch für die Bewirtschaftung. Immer im Blick ist dabei der Respekt für Land und Natur. Seit 2020 ist das Weingut nach HVE zertifiziert (Haute Valeur Environnementale, also hoher Umweltwert).

Warum Champagner von Guy Brunot?

Die Champagner von Familie Brunot waren die allerersten in unserem Sortiment. Es sind durchweg sehr runde, harmonische und zugängliche Schaumweine, die viel Freude bereiten und einen großen Zuspruch finden. Mit ihrer Bodenständigkeit und Herzlichkeit haben wir die beiden Winzer schnell ins Herz geschlossen und auch die Champagner transportieren die Liebe und Handarbeit, die die beiden von Anfang an dafür hatten.

Die Champagner

Die Kollektion von Champagne Guy Brunot ist überschaubar und genau das macht es so charmant. Alle Champagner tragen die gleiche Handschrift. Durch den höheren Anteil an Reserveweinen sowie einer Dosage von etwa 8 Gramm Restzucker je Liter sind sie rund, weich und zugänglich. Ideal zum Aperitif und für Einsteiger! Die klassische Cuvée des Hauses ist die Grande Réserve mit allen drei Rebsorten (40% Meunier und jeweils 30% Chardonnay und Pinot Noir). Sie ist kraftvoll, aromatisch und reif. Zu dieser Cuvée haben wir auch noch ein Pendant als Rosé im Sortiment. Auch dieser ist saftig und wunderbar rotfruchtig - ideal zu fruchtdominierenden Desserts mit roten Beeren.

Weinberg und Keller

Nathalie und Achim bewirtschaften gut 4 Hektar Rebfläche. Für die eigene Produktion verwenden sie rund 2,5 Hektar und erzeugen jährlich nur etwa 25.000 Flaschen. Den Rest der Trauben verkaufen sie an ein großes Champagnerhaus. Der größte Teil der Reben besteht aus Meunier. Chardonnay und etwas Pinot Noir runden das Portfolio ab. Übers Jahr machen die beiden vieles selbst, es gibt lediglich einen weiteren Festangestellten. Zur Lese haben sie dann in der Regel etwa 25 Erntehelfer zur Unterstützung. Sowohl im Weinberg als auch im Keller wird noch sehr viel mit der Hand gearbeitet. So werden die Flaschen mit der Hand gerüttelt (Remuage) und das Degorgieren erfolgt ebenfalls manuell (à la volée). Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank, das Hefelager liegt bei mindestens zwei Jahren. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt, außerdem verwenden Nathalie und Achim einen recht hohen Anteil an Reserveweinen, der den Champagnern ihre Charakteristik verleiht.

Winzer	Achim Wölfle
Ort	Dizy, Vallée de la Marne
Weinberg	naturnah
Keller	moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern
Größe	4,2 Hektar, 25.000 Flaschen