# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS
# CHAMPAGNE
# PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE 2018

## 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

Rote Kirsche
Erdbeere
Himbeere
Pink Grapefruit
Zitrone
Rose
Lakritz
Brioche
Kreide

## TYP

Rosé
ohne biolog. Säureabbau
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## STIL

zugänglich
leicht




## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (25%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (75%) |
| **Jahrgänge** | 2018 |
| **Weinberg** | Weinberge in Villers-Marmery |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | Reinzuchthefe |
| **Ausbau** | ausgedehntes Hefelager<br>Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | nicht durchgeführt |
| **Lagerung** | Edelstahltank |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 66 Monate |
| **Dosage** | 4 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Oktober 2024 |
| **Jahresproduktion** | 1.200 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 94/100 |
| **Parker Wine Advocate** | 89/100 |

Eine Seltenheit aus einem Dorf, das eigentlich für Chardonnay steht: Der Champagner Rosé de Saignée von Margaine kommt aus der Gemeinde Villers-Marmery, einer Chardonnay-Insel im sonst Pinot-dominierten Osten der Montagne de Reims. Hier kehrt die Cuvée die Hauslogik um und setzt überwiegend auf Pinot Noir, ergänzt um etwas Chardonnay. Arnaud Margaine leitet das Familiengut in vierter Generation, mittlerweile zusammen mit seiner Tochter Mathilde. Als langjähriges Mitglied des Spécial Club zählt das Haus zu den Winzern, die ihre Champagner Jahr für Jahr sorgfältig nachjustieren.

Villers-Marmery sitzt auf kreidigem Untergrund mit etwas Ton, eine Bodenzusammensetzung, die das Dorf zur Chardonnay-Hochburg inmitten der Pinot-Landschaft macht. Für den Rosé kommt der Pinot Noir aus der Lage Queue de Loge, der Chardonnay aus Bas Leury. Im Weinberg arbeitet das Haus mit Begrünung, verzichtet auf Herbizide und Pestizide und pflegt Reben, die im Schnitt gut drei Jahrzehnte alt sind. Die Trauben mazerieren einige Stunden auf der Maische, bevor der gefärbte Saft abgezogen und im Stahltank vergoren wird. Der biologischer Säureabbau unterbleibt, was die Frische wahrt.

Mit einem satten Rosaton fällt der Rosé kräftiger aus als viele seiner Art. In der Nase mischen sich rote Früchte wie Kirsche und Erdbeere mit Blutorange und etwas Zitruszeste, dazu ein floraler Anklang von Pfingstrose. Am Gaumen zeigt er eine cremige Textur und deutlichen roten Fruchtdruck, bleibt aber straff und frisch. Vom Maischekontakt bekommt er mehr Statur als ein Assemblage-Rosé. Der Abgang wirkt trocken und präzise, mit langem Nachhall der roten Frucht.

# CHAMPAGNE MARGAINE

## leichtfüßige, frische & herrlich zugängliche Chardonnay-Champagner



Die Champagner von Arnaud Margaine sind leise Meisterwerke – von kühler Präzision, getragen von Kreide, Zitrus und feiner Balance. In Villers-Marmery, einer seltenen Chardonnay-Insel im Herzen der Montagne de Reims, fängt er die Transparenz des Terroirs in stiller Klarheit ein. Seit 1910 steht der Name Margaine für Handwerk mit Geduld und Gespür, heute weitergeführt von Arnaud und seiner Tochter Mathilde. Ihr Stil ist unaufgeregt, aber voller Charakter: Champagner, die zugleich zugänglich und anspruchsvoll sind – Ausdruck jener ruhigen Energie, die aus echtem Gleichgewicht entsteht.

„Die Natur lehrt uns Geduld" – mit diesem Gedanken beginnt das Kapitel, das im Jahr 1910 durch Armand Margaine im kleinen Ort Villers-Marmery am Rand der Montagne de Reims aufgeschlagen wurde. Die Weinbautradition der Familie reicht zwar bis ins 18. Jahrhundert zurück, doch in jenem Jahr nahm das Weingut jene Form an, die es bis heute prägt: handwerklich geprägte Champagner aus Premier-Cru-Lagen, die den Charakter des Terroirs in den Vordergrund stellen. Heute führt Arnaud Margaine den Betrieb in vierter Generation, unterstützt von seiner Tochter Mathilde, die sich bereits in die Arbeit im Weinberg und Keller einarbeitet. Die rund sieben Hektar Rebfläche liegen fast ausschließlich in Villers-Marmery, einem Dorf, das als Chardonnay-Enklave in der sonst Pinot-Noir-dominierten Montagne de Reims gilt. Die Arbeit in Weinberg und Keller folgt einem pragmatischen, naturverbundenen Ansatz, bei dem Herbizide weitgehend vermieden und naturnahe Methoden gepflegt werden. Arnaud Margaine ist Mitglied der Winzervereinigung Les Artisans du Champagne und führt die Tradition seines Vaters Bernard im Club Trésors de Champagne fort.

### Warum Champagner von Margaine?

Weil die Champagner von Arnaud Margaine Klarheit und Balance verkörpern. Sie sind subtil gebaut, stets frisch und strukturiert, nie laut oder aufgesetzt. In ihrem Kern spiegelt sich die Finesse des Chardonnay aus Villers-Marmery wider – ein Terroir, das Spannung, Kreidigkeit und Transparenz hervorbringt. Margaine steht für einen Stil, der gleichermaßen zugänglich und anspruchsvoll ist, und damit in unserem Sortiment eine unverzichtbare Stimme für die stillen Qualitäten der Champagne bildet.

### Die Champagner

Der **Le Brut** – Cuvée Traditionnelle bildet das Herz des Sortiments. Er vereint rund 90 Prozent Chardonnay mit einem kleinen Anteil Pinot Noir und zeigt die Handschrift von Villers-Marmery in ihrer klaren, zitrischen Frische und feinen Hefenote. Am Gaumen verbindet sie Struktur und Cremigkeit, bleibt dabei aber stets leichtfüßig und lebendig – ein Klassiker, der sowohl Einsteiger als auch Kenner anspricht. Noch straffer und puristischer wirkt **L'Extra Brut**, bei dem die geringere Dosage die Spannung zwischen Frucht und Mineralität betont und der kalkige Untergrund besonders deutlich hervortritt.
Der **Rosé Brut** zeigt eine subtile, elegante Seite: zarte Beerenfrucht, etwas Blutorange, florale Noten und eine feine, salzige Ader. Etwas intensiver in Farbe und Ausdruck ist der **Rosé de Saignée**, der auf direkter Maischestandzeit beruht und dadurch ein volleres Aromenspektrum bietet – reifere Frucht, mehr Tiefgang, aber ohne jede Schwere.
Die **Cuvée M** steht für die reifere, komplexere Seite des Hauses. Sie basiert auf einer Solera, die über Jahre hinweg erweitert wurde, und vereint Kraft mit feiner Reife. Noten von Brioche, reifen Zitrusfrüchten und leicht oxidativen Anklängen zeigen, dass Arnaud Margaine auch in der Tiefe des Weins das Gleichgewicht sucht. Der Blanc de Blancs Les Grands Arbres Brut Nature – ohne zugesetzten Schwefel und Dosage erzeugt – ist die kompromissloseste Interpretation des Villers-Marmery-Terroirs: kristallklar, kreidig und von präziser Linearität. Das Aushängeschild des Hauses ist die **Cuvée Spécial Club**, ein Millésime Blanc de Blancs, der aus den besten Parzellen stammt. Er vereint Energie, Reife und Tiefgang, getragen von einer markanten Kreidestruktur, die ihm Länge und Druck verleiht.

### Weinberg und Keller

Die Weinberge von Champagne Margaine liegen fast vollständig in Villers-Marmery und sind zu rund 95 Prozent mit Chardonnay bestockt. Der kalkreiche Untergrund mit seiner reinen Kreide gibt den Weinen jene unverwechselbare Spannung, die sie von vielen Nachbardörfern unterscheidet. Die Reben sind im Schnitt etwa 30 Jahre alt. Begrünung, mechanische Bodenbearbeitung und der weitgehende Verzicht auf Herbizide sollen das Bodenleben fördern und die Reben widerstandsfähiger machen. Im Keller arbeitet Arnaud Margaine mit Bedacht: ein Teil der Grundweine wird in Holz ausgebaut, der biologische Säureabbau Gärung wird selektiv angewendet, um Frische und Struktur zu bewahren. Reserveweine spielen eine zentrale Rolle und können bis zu 50 Prozent der Assemblage ausmachen. So entsteht ein Stil, der Beständigkeit mit Lebendigkeit verbindet und den feinen Unterschied zwischen Technik und Intuition spürbar macht.

| | |
|---|---|
| **Winzer** | Arnaud Margaine |
| **Ort** | Villers-Marmery, Montagne de Reims |
| **Weinberg** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |
| **Keller** | moderne Presse, biologischer Säureabbau wird häufig blockert, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks |
| **Größe** | 7,0 Hektar, 65.000 Flaschen |