

FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

EPROUÉ 2022



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

Reife Birne
 Roter Apfel
 Himbeere
 Erdbeere
 Fliederblüten
 Honigmelone
 Getrocknete Aprikose
 Kalkstein
 Kreide

TYP

Blanc de Noirs
 Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
 zum Aperitif
 für Fortgeschrittene
 im Holz ausgebaut
 Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas

STIL

feine Holznote
 energiegeladen
 körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
 Spätburgunder (100%)
 2022

Jahrgänge

Weinberg

Einzellagen Éproue in
 Ville-Sur-Arce
 biologisch (EU Biosiegel)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 ausgedehntes
 Hefelager
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

durchgeführt
 gebrauchtes
 Barriquefass

Biolog. Säureabbau

Lagerung

kein Reservewein
 19 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

0 Gramm / Liter
 März 2025

2.082 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

Der Champagner Eproué stammt aus der gleichnamigen Einzellage am Fuße eines Hügels in Ville-sur-Arce, einem kleinen Dorf im Herzen der Côte des Bar. Reinsortig aus Pinot Noir gekeltert handelt es sich um einen Blanc de Noirs mit echtem Terroir-Charakter. Hinter diesem Champagner steht Stéphane Fèvre, der das traditionsreiche Familienweingut mit mehr als 300 Jahren Geschichte im Jahr 2012 übernahm und seither konsequent auf biologischen Bewirtschaftung und handwerkliche Weinbereitung setzt. Seit 2020 bringt Stéphane eigene Champagner auf den Markt, und die Ergebnisse überzeugen von Beginn an.

Der Weinberg Eproué liegt auf lehmhaltigem Kimmeridge-Kalk, der die Wasserversorgung der Reben natürlich reguliert und dem Wein seine charakteristische mineralische Tiefe verleiht. Im Keller vergärt der Pinot Noir-Grundwein spontan in gebrauchten Barriquefässern und reift anschließend fast ein Jahr lang auf der Hefe, wobei der biologische Säureabbau natürlich verläuft. Das Hefelager in der Flasche ist mit rund eineinhalb Jahren bewusst kurz gewählt, um die Charakteristik der Rebsorte und des Terroirs herauszuarbeiten. Anschließend wird er komplett ohne Dosage abgefüllt.

In der Nase zeigt dieser Blanc de Noirs reifes gelbes Steinobst, rote Beeren und einen Hauch getrockneter Aprikose, untermalt von feinen Hefe- und Gebäcknoten sowie einer zarten blumigen Leichtigkeit. Am Gaumen entfaltet sich eine cremige, dichte Textur, getragen von einer lebendigen, straffen Säure und einer tiefen, kreibigen Mineralität. Der Abgang ist lang, fokussiert und von einer leisen Salzigkeit geprägt. Eproué ist bereits jetzt ein Genuss, aber hat das Potenzial, mit weiterer Reife noch mehr Tiefgang und Komplexität zu entwickeln.

CHAMPAGNE STÉPHANE FÈVRE

grandiose Terroir-Champagner zwischen Kraft und Finesse

Kraftvoll, strukturiert und mit beeindruckender Substanz – die Champagner von Stéphane Fèvre haben einen weinigen Charakter, der sie trotz ihrer Jugend erstaunlich gereift wirken lässt. Sie sind eigenständig, konzentriert und gleichzeitig von feingliedriger Spannung durchzogen. Seit 2012 leitet Stéphane mit seiner Frau Stella das über 300 Jahre alte Familienweingut in Ville-sur-Arce. Die sofortige Umstellung auf biologischen Anbau war ihm ein Herzensanliegen. Erst seit 2020 kreiert er eigene Champagner, doch die sind bereits umwerfend! Da er den Großteil seiner Trauben weiterhin verkauft, kann er sich die besten Grundweine für seine eigenen Cuvées aussuchen. Im Keller arbeitet er minimalistisch: spontane Gärung, Barrique-Ausbau, keine Filtration. Was hier in kleinen Mengen entsteht, gehört bereits zu den aufregendsten Neuentdeckungen der Côte des Bar.

„Unser erstes Ziel war es, wieder einen lebendigen Boden zu haben, sowohl für Pflanzen als auch für Tiere.“ Mit diesen Worten beschreibt Stéphane Fèvre, was ihm beim Einstieg ins Weingut seiner Familie 2012 am wichtigsten war. Die sofortige Abkehr von Herbiziden war der erste Schritt, die Bio-Zertifizierung 2017 die logische Konsequenz. Die Familie betreibt seit über 300 Jahren Weinbau in Ville-sur-Arce an der Côte des Bar, doch erst mit Stéphanes Generation kam der Wandel zur biologischen Bewirtschaftung und zum eigenen Champagner. Zuvor wurden die Trauben ausschließlich verkauft. Heute bewirtschaftet er gemeinsam mit seiner Frau Stella 8 Hektar auf den charakteristischen „argilo-calcaire“-Böden (Lehm und Kalkstein) des Kimmeridge-Untergrunds zwischen Plateaus und grünen Tälern.

Warum Stéphane Fèvre?

Hier entsteht etwas Besonderes: Stéphane hatte acht Jahre Zeit, seine Weinberge kennenzulernen, bevor er seinen ersten Champagner auf den Markt brachte. Diese Geduld und sein konsequenter Terroir-Gedanke prägen die Champagner bis heute. Sie sind geprägt von Klarheit und Substanz, zeigen weinigen Charakter und besitzen Struktur. Der Ausbau in gebrauchten Barriques verleiht ihnen eine zusätzliche Dimension, ohne sie zu dominieren. Die Dosage ist minimal bis nicht vorhanden, der Schwefeleinsatz auf ein Minimum reduziert. Es sind Champagner, die ihre Herkunft zeigen und nicht gefallen wollen, sondern überzeugen. Die Parzellen sind groß genug für einen echten Terroir-Ansatz, die Philosophie radikal und die Qualität bereits in den ersten Jahrgängen beeindruckend. Das Potenzial ist enorm.

Die Champagner

Composition ist die Assemblage mehrerer ausgewählter Pinot-Noir-Parzellen in Ville-sur-Arce. Ein Champagner mit weinigem Charakter, viel Struktur und Kraft, der trotz seiner Jugend gereift wirkt. Das Holz ist im Nachhall erkennbar, aber sehr gut eingebunden. Er eignet sich hervorragend als Essensbegleiter.

Die Einzellagen zeigen die unterschiedlichen Facetten seines Terroirs: **Val Barmont** als reiner Chardonnay von der gleichnamigen Parzelle verbindet die kühlere Mineralität der Lage mit der Fülle des Fassausbaus. **Fiole Ouest** ist eine Einzellage mit nördlich ausgerichtetem Kimmeridge-Boden, **Bicheret** wächst dagegen auf einer Südlage. Die unterschiedlichen Ausrichtungen prägen die Champagner deutlich. **Eproué** liegt am Hangfuß auf „argilo-calcaire“-Boden mit Westausrichtung und bringt einen Champagner mit ganz eigener Prägung hervor.



Seine erste biologisch zertifizierte Ernte brachte er 2020 ein. Der Rebspiegel zeigt die Prägung der Region: Pinot Noir dominiert mit 80 Prozent, dazu kommen 15 Prozent Chardonnay und 5 Prozent Pinot Blanc, der lange für Chardonnay gehalten wurde und heute für seine schöne Balance geschätzt wird. Stéphane verfolgt einen kompromisslosen Terroir-Ansatz. Er arbeitet nach Beobachtung, nicht nach Schema. Jede Parzelle wird getrennt ausgebaut. Die Champagner sind rar, denn der Großteil der Ernte wird noch immer verkauft. Die Familiengeschichte reicht weit zurück: 1888 erfand Stéphanes Urgroßvater Emile die erste Winzer-Pflugmaschine und revolutionierte damit die Arbeit im Weinberg.

Weinberg und Keller

Die „argilo-calcaire“-Böden aus Lehm und Kalkstein der Côte des Bar mit Kimmeridge-Untergrund regulieren die Wasserversorgung optimal. Lehm speichert Wasser, Kalkstein filtert. Das Ergebnis sind gesunde Reben und ausgereifte Trauben. Stéphane verzichtet auf Herbizide und arbeitet biologisch mit Blick auf Biodiversität. Die Erträge sind gering, die Trauben werden spät gelesen. Im Keller gilt sanfte Vinifikation: Nach natürlichem Vorklären vergären die Moste spontan in gebrauchten Barriquefässern. Die Grundweine reifen 11 Monate auf der Hefe mit biologischem Säureabbau. Auf Filtration und Schönung wird verzichtet, Schwefel nur minimal zugegeben. Die Dosage ist sehr gering oder entfällt. Nach der Flaschengärung lagern die Champagner rund eineinhalb Jahre auf der Hefe. Stéphane verfolgt einen Ansatz, der der Natur Raum lässt und gleichzeitig präzise geführt wird.

Winzer Stéphane Fèvre

Ort Ville-sur-Arce, Côte des Bar

Weinberg biologisch (EU-Biosiegel)

Keller moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Holzfässern, lange Lagerung auf der Hefe, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern

Größe 8 Hektar, 5.000 Flaschen