FÈVRE, STÉPHANE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE VAL BARMONT
BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2022 BIO

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
Apfelschale
Gelber Apfel
Aprikose
Quitte
Mandel
Brioche
Kalkstein

TYP
Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
zum Aperitif
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

STIL
charakterreich
energiegeladen

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Einzellagen Val Barmont in Ville-Sur-Arce
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	20 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2025
Jahresproduktion	1.721 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100

Der Champagner Val Barmont stammt aus Ville-sur-Arce an der Côte des Bar im Süden der Champagne, wo Stéphane Fèvre ein über 300 Jahre altes Familienweingut führt. Es handelt sich um eine reinsortige Chardonnay-Cuvée von der gleichnamigen Einzellage, die auf Lehm und Kalkstein über Kimmeridge-Untergrund ruht. Stéphane übernahm den Betrieb 2012, stellte sofort auf biologischen Anbau um und füllt seit 2020 eigene Champagner ab. Den größten Teil der Trauben verkauft er weiterhin, was ihm bei den eigenen Cuvées die Auswahl der besten Grundweine ermöglicht.

Stéphane bewirtschaftet die acht Hektar des Hauses ohne Herbizide und nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus, zertifiziert seit 2017. Er lässt der Natur möglichst freien Lauf, sowohl im Weinberg als auch im Keller. Die Trauben für Val Barmont vergären spontan mit wilden Hefen in gebrauchten Eichenfässern, der Grundwein reift dort auf der Feinhefe und durchläuft den biologischen Säureabbau ganz natürlich. Geschönt und filtriert wird nichts. Nach dem kurzen Hefelager in der Flasche kommt der Champagner ohne Dosage auf den Markt.

In der Nase zeigt sich der Blanc de Blancs vielschichtig mit reifer gelber Frucht von Quitte und gelbem Apfel, dazu Zitronenzeste, ein Hauch Mandel und feine Brioche-Noten aus dem langen Hefelager. Das gebrauchte Holz steuert eine zurückhaltende, würzige Tiefe bei, ohne aufdringlich zu werden. Am Gaumen verbindet er Cremigkeit mit der Geradlinigkeit eines Champagners ohne Dosage, getragen von einer feinen Perlage. Mineralische Spannung prägt den Abgang, der lang und salzig nachklingt. Stilistisch ein gastronomischer Champagner mit klarem Reifepotenzial. Die Côte des Bar zeigt sich in der Substanz, Stéphanes Hand in der konsequenten Zurückhaltung.

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.

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.

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 Barmon**t 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.

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