DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE S.A. SANS ANNÉE
BRUT NATURE - MAGNUM

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

Gruene Birne
Gelber Apfel
Zitrone
Limette
Apfelschale
Ingwer
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Kalkstein

STIL

feine Holznote
leicht

TYP

für Nerds
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (40%) Meunier (60%)
Jahrgänge	2020 (60%), 2019 bis 2012
Weinberg	Weinberge um Vandières
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	40% Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Jancis Robinson	16,5/20
Jeb Dunnuck	92/100

Mit dem Champagner S.A. Sans Année stellt Domaine Nowack aus Vandières im Vallée de la Marne den Einstieg in ein Sortiment vor, das mit einigen Konventionen der Region bricht. Flavien Nowack führt das Familiengut, lernte bei Emmanuel Brochet und sammelte zuvor Erfahrung im Burgund, bevor er die rund zehn Hektar Weinberge rund um den Heimatort übernahm. Die Cuvée besteht größtenteils aus Meunier und zu einem kleineren Teil aus Chardonnay, ergänzt durch einen spürbaren Anteil Reserveweine aus einer fortlaufenden Réserve perpétuelle, die bis zurück ins Jahr 2012 reicht. Es ist der einzige Champagner der Domaine, in dem mehrere Jahrgänge zusammenfließen.

In Vandières bilden sand- und lehmgeprägte Böden mit kalkhaltigem Untergrund die Basis. Die Lagen liegen auf mittlerer Höhe und verteilen sich in einem Halbkreis um den Ort. Flavien arbeitet biologisch und nähert sich biodynamischen Prinzipien, ohne das an die große Glocke zu hängen. Im Keller setzt er auf Spontangärung, ein Teil reift im Edelstahl, ein Teil in gebrauchten Holzfässern. Der biologische Säureabbau läuft, wenn er von selbst einsetzt. Für die zweite Gärung in der Flasche verwendet er frischen Traubenmost statt Zucker, was in der Region ungewöhnlich ist und dem Champagner etwas weniger Druck verleiht.

Die Nase öffnet sich mit reifem Apfel und Birne, dazu Zitrusnoten, gerösteter Brioche, einem Hauch Ingwer und einer feinen, kühlen Mineralität. Am Gaumen wirkt der Champagner druckvoll und zugleich elegant, mit einer cremigen, feinen Mousse. Die Säure trägt das Spiel, die Mineralität legt sich darunter. Der Abgang ist länger als erwartet und endet mit einer leicht rauchigen, salzigen Note. Insgesamt ein Champagner, der den weinigen Charakter in den Mittelpunkt stellt und sich mit etwas Luft im Glas zunehmend öffnet.

CHAMPAGNE FLAVIEN NOWACK

eines der größten Versprechen für grandiose Charakterchampagner



Flavien Nowack, ursprünglich ein junger aufstrebender Winzer und inzwischen eines der gefeiertsten Talente seiner Generation, hat mit Domaine Nowack in Vandières einen unverwechselbaren Stil in der Champagne geschaffen. Seine biologisch angebauten, charakterstarken Champagner spiegeln die Essenz des Vallée de la Marne wider. Mit viel Experimentierfreude und minimalem Schwefeleinsatz entstehen große Champagner, die für ihre Tiefe, Frische und Finesse gefeiert werden. Es sind beeindruckende Champagner-Ikonen und grandiose Essensbegleiter. Es sind Champagner für Liebhaber, die den großartigen Wein im Champagner suchen und auch mal über längere Zeit im Keller lagern wollen.

„Der Boden lebt, er verändert sich mit den Jahreszeiten, und wir leben in seinem Rhythmus." Was Flavien Nowack damit meint, wird spätestens klar, wenn man seine Champagner im Glas hat. Aufgewachsen zwischen den Reben seines Vaters Frédéric in Vandières, im Vallée de la Marne, kehrte er mit 22 Jahren zurück, nicht um fortzuführen, was bisher gemacht worden war, sondern um grundlegend neu zu denken. Stationen bei Emmanuel Brochet und im Burgund, darunter ein Lehrjahr bei Coche-Dury in Meursault, hatten seinen Blick geschärft. 2011 übernahm er schrittweise erste Hektar von seinem Vater und begann, die Parzellen als Einzel- und Jahrgangsabfüllungen unter dem Namen **Domaine Nowack** zu interpretieren. Heute bewirtschaftet die Familie 10 Hektar in 35 Parzellen in und um Vandières. Mittlerweile steht ihm seine Frau Coralie zur Seite, und auch die nächste Generation wächst bereits heran. Dass die Familie seit 1795 Reben kultiviert und Urgroßvater Ferdinand ab 1915 Champagner produzierte, gibt Flaviens Arbeit eine Tiefe, die über das handwerklich Außergewöhnliche hinausgeht.

Warum Champagner von Flavien Nowack?

Bei Domaine Nowack ist die Frage, warum wir ihn im Programm haben, einfach zu beantworten: Flavien hat sich zu einem der interessantesten Erzeuger der Champagne etabliert – bei Kollegen ebenso geschätzt wie bei Kennern. Vandières gehört nicht zu den berühmten Lagen. Genau das macht Flaviens Entschlossenheit, dieses Terroir kompromisslos zum Ausdruck zu bringen, so bemerkenswert. Biodynamisch bewirtschaftete Einzelparzellen, spontane Gärung, kein Chaptalisieren, keine Schönung, kein Filtrieren. Wer bei Flavien zugängliche Aperitif-Champagner sucht, ist an der falschen Adresse. Wer Champagner als Wein begreifen will, ist hier richtig.

Die Champagner

S.A. ist der Einstieg und der einzige Champagner, in dem Reserveweine eine Rolle spielen: Meunier dominiert, Chardonnay ergänzt, Reservejahrgänge bis 2012. Straff, fein salzig, mit lebendiger Textur. **Autre Cru** zeigt reinsortigen Meunier von beiden Marne-Ufern außerhalb Vandières.

La Tuilerie, Chardonnay vom Mittelhang auf weißem Sand, verbindet mineralische Spannung mit feiner Textur. **La Tuilerie L.V.** steht für eine Hefelagerung von knapp zehn Jahren und treibt das Potenzial dieses Bodens auf die Spitze.

Die Meunier-Lagen zeigen, wie verschieden eine Rebsorte sprechen kann. **La Fontinette**, Großvaters Anlage der 1960er-Jahre, verbindet Dichte und Textur mit vitalem Zug. Am Oberhang wächst **Les Terres Bleues** auf fossilienreichem Kalkstein, kühl und präzise. **Les Bauchets**, einziger reiner Pinot Noir von kaum bedeckter Kreide, breit und lebendig zugleich. **Les Arpents Rouges** wächst am Fuß des Hangs auf Ton über Sandstein aus alten Reben. Eine Kraft und Salinität, die kaum ihresgleichen findet. **Cru d'Origine – Oeuilly Les Caryons** zeigt reinsortigen Meunier auf bröckeliger Kreide vom linken Ufer. **Cru d'Origine – Mancy** ist ein reinsortiger Chardonnay aus dem Premier-Cru-Dorf. **Les Riceys**, 100% Pinot Noir aus der Côte des Bar, erinnert eher an großen Rotwein als an Champagner.

Dazu erzeugt Flavien Ratafia Champenois sowie Cidre und Poiré unter dem Zusammenschluss Cidrerie de Verzy.

Weinberg und Keller

Die 35 Parzellen liegen um Vandières auf 100 bis 180 Metern Höhe. Die Böden variieren: Ton-Kalk auf den Mittellagen, Terres-bleues-Kalk am Hügelkamm, schwerer Ton über Sandstein am Hangfuß. Biologischer Anbau ist seit 2016 vollständig umgesetzt, ergänzt durch biodynamische Präparate. Seit 2018 pflanzt Flavien systematisch Bäume als Korridore für Wildtiere. Im Weinberg hält er manchmal Hühner, auf Schafe verzichtet er, weil die dafür nötigen Zäune wildlebende Tiere am Durchzug hindern würden.
Im Keller wird mit der Coquard-Presse langsam gepresst. Die Gärung verläuft spontan, bei Assemblage-Weinen unterstützt durch einen hauseigenen Hefestamm. Chaptalisierung ist tabu. Seit 2017 reifen alle Einzellagenweine im Eichenholzfass. Schwefel wird nur minimal eingesetzt, was den biologischen Säureabbau in einzelnen Jahrgängen ermöglicht. Die Zweitgärung wird mit frischem Traubenmost oder Rohrzucker ausgelöst. Nahezu alle Weine ruhen fünf Jahre ungeschönt und unfiltriert auf der Hefe. Das Ergebnis sind Champagner, die mit den Jahren an Tiefe gewinnen – und genau dafür gemacht sind.

Winzer	Flavien Nowack
Ort	Vandières, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, Verzicht auf Filtration und Schönung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 500 ltr.)
Größe	10 Hektar in Familienbesitz, 40.000 Flaschen