

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT NATURE

ARPENT ROUGE 2020



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

Roter Apfel
Apfelschale
Brioche
Honig
Nasse Erde
Kreide

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (40%)
Meunier (60%)

Jahrgänge

2020

Weinberg

Einzellage Arpent
Rouge in Vandières
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

kein Reservewein
28 Monate

Lagerung

0 Gramm / Liter
Januar 2025

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Eichelmann

4/5

Der Champagner Arpent Rouge von Champagne Domaine Nowack besteht aus Meunier und Chardonnay von der Einzellage Arpent Rouge in Vandières. Der Name stammt von dem aufgrund des hohen Eisenanteils rötlich schimmernden Boden. Die Trauben für den Champagner stammen aus dem mittleren Teil des Weinbergs mit etwas mehr Lehm. Weiter unten dominieren Kalkstein und Felsgeröll.

Nach der spontanen Gärung und dem teilweise durchgeführten biologischen Säureabbau hat Flavien den Wein in gebrauchten 300 Liter Fässern ein Jahr auf der kompletten Hefe ausgebaut. Auf Filtration, Stabilisation und ebenso auf die Zugabe von Schwefel verzichtet er. Bei der Tirage gibt Flavien statt Zucker Traubensaft der gerade geernteten Trauben zu dem Grundwein des Vorjahres. Auf diese Weise vermeidet er einen fremden Bestandteil (Zucker) in seinem Champagner. Dies ist völlig ungewöhnlich und zeigt, dass der junge visionäre Pionier seinen eigenen Weg geht. Arpent Rouge ist ein großer Wein mit Tiefe, Komplexität und ungemeiner Länge. Er ist perfekt als anspruchsvoller Aperitif. Der Champagner begleitet aber auch mittelkräftige Vorspeisen ebenso gut wie zahlreiche nicht allzu intensive Gerichte.