

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

Rote Kirsche
 Orangenschale
 Grapefruit
 Gelbe Pflaume
 Aprikose
 Bergbach (Mineralität)
 Haselnuss
 Brioche

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

Lagerung

28 Monate

Reserveweine Dauer Hefelager

0 Gramm / Liter

Dosage

Januar 2025

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

Eichelmann

4/5

Arpent Rouge der Domaine Nowack stammt aus einer kleinen, eisenhaltigen Einzellage in Vandières, einer Gemeinde im Vallée de la Marne. Der Name der Lage geht auf den hohen Eisenanteil im Boden zurück, der den Lehm rötlich schimmern lässt. Gepflanzt ist hier überwiegend Meunier, ergänzt durch Chardonnay von alten Reben. Flavian Nowack, vierte Generation des Familienbetriebs, kehrte nach Erfahrungen unter anderem im Burgund nach Vandières zurück und geht seither konsequent eigene Wege, abseits der traditionellen Linie seines Vaters Frédéric. Auf dem Etikett finden sich unter der Cuvée-Bezeichnung die [genauen Koordinaten der Lage](#): 49°06'18.1"N 3°43'25.2"E.

Auf Lehm über sandsteinhaltigem Untergrund am unteren Hang von Vandières wachsen die Reben nach biologischen Standards und den Prinzipien der Agroforstwirtschaft. Flavian setzt auf Spontangärung, verzichtet auf Chaptalisierung und lässt nur einen Teil der Cuvée den biologischen Säureabbau durchlaufen. Der Grundwein reift in gebrauchten Holzfässern auf der vollen Hefe, ohne dass die Fässer nachgefüllt werden, ein Detail, das eher an die Weinbereitung im Jura erinnert als an klassische Champagne. Die zweite Gärung in der Flasche stößt er mit frisch geerntetem Traubenmost an, nicht mit zugegebenem Zucker. Schwefelung und Filtration fallen weg.

In der Nase reife Kirschen und gelbe Steinfrüchte, dazu Anklänge an Orangenzeste, geröstete Haselnuss und ein Hauch von salziger Meeresluft. Am Gaumen wirkt der Champagner druckvoll und zugleich präzise, getragen von einer feinen Perlage, cremiger Textur und einer salzig-mineralischen Spannung, die das Mundgefühl bis weit in den Abgang trägt. Stilistisch bewegt sich Arpent Rouge bewusst abseits der Konvention und zeigt durch die oxidative Kellerarbeit eine ungewöhnliche Tiefe und Energie, die mit der Zeit auf der Flasche eher gewinnt als verliert.

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 Flavien's 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 Flavien's 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-Pressen 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