OUDIETTE ET FILLES, VALLÉE DU PETIT MORIN
CHAMPAGNE UNITERRE
BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 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

Grapefruit
Limette
Reife Birne
Apfelschale
Grüner Apfel
Weiße Blüte
Banane
Ananas
Brioche

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Weinberge mit Ton- und Kalkböden
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	19 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2024
Jahresproduktion	3396 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

Hinter dem Champagner UniTerre steht ein kleiner Familienbetrieb in Beaunay, mitten im Vallée du Petit Morin. Oudiette et Filles wird in dritter Generation von Margot geführt, gemeinsam mit ihrer Schwester Charlotte und Mutter Florence, auf den Spuren ihrer Großmutter Arlette. Auf gut zweieinhalb Hektar entstehen seit 2017 die ersten eigenen Flaschen, und UniTerre war die allererste Cuvée des Hauses. Sie versteht sich als Zeugnis eines einzigen Jahrgangs, gekeltert aus reinem Chardonnay von drei Lagen rund um Beaunay.

Die drei Lagen erzählen bewusst unterschiedliche Geschichten. Bas Vigny liegt am Fuß des Hangs auf kreidigem Untergrund mit südwestlicher Ausrichtung, Les Sablonnières bringt sandigen Boden in Hangmitte und Südost-Sonne ein, Le Poirier steuert lehmige Erde bei. Den gesamten Jahrgang hat Margot im Holzfass vergoren, statt wie zuvor teils im Stahltank, um ihm mehr Tiefe zu geben. Der Ausbau bleibt betont puristisch, ohne Schönung und ohne Kältestabilisierung, der Champagner wird unfiltriert gefüllt und reift danach vergleichsweise kurz auf der Hefe, was seine Frische und die offene Frucht erklärt.

In der Nase wirkt der Champagner überraschend fruchtbetont und offen, mit saftiger exotischer Frucht, einem Anklang von Bananenschale und einer oxidativen Note aus dem Fassausbau. Am Gaumen kippt das Bild ins Frische, knackig und mit rassiger Säure, dazu eine salzige, mineralische Spur. Eine feine Brioche-Note begleitet die Frucht und macht UniTerre auch am Gaumen angenehm animierend, ohne die Spannung zu verlieren. Ein Champagner, der seine Großzügigkeit aus dem warmen Jahr zieht und doch jederzeit straff bleibt.

CHAMPAGNE OUDIETTE & FILLES

Champagner aus dem Erbe dreier Winzerinnen-Generationen



Champagne Oudiette et Filles zeigt mit Margot Laurent als talentierter Winzerin, dass auch kleine Familienweingüter große Champagner hervorbringen können. Auf 2,5 Hektar Weinbergen, die sich in Umstellung auf biologischen Anbau befinden, entstehen in Kleinstmengen elegante und ausdrucksstarke Champagner, die sich durch Präzision, feine Holznoten und eine beeindruckende Energie auszeichnen. Margot Laurent, ehemals Grafikdesignerin und Enkelin von Arlette Oudiette, die sich einst als junge Witwe allein um die Weinberge kümmerte, erzeugt mit Schwester Charlotte und Mutter Florence seit 2017 ihre eigenen Champagner. Ein familiäres Erbe, das leise und mit Nachdruck aufblüht.

Mitte des 20. Jahrhunderts bewirtschaftete Arlette Oudiette als junge Witwe allein die Weinberge ihrer Familie in Beaunay, 25 Jahre lang und ohne fremde Hilfe. Die Trauben verkaufte sie an Vranken Pommery, so wie es nach ihr auch Tochter Florence tat. 2014 traten die Enkelinnen Margot und Charlotte in den Betrieb ein. Margot hatte zunächst als Grafikdesignerin gearbeitet, studierte dann Weinbau und übernahm 2015 die Leitung der Weinberge, während Charlotte in Épernay das Gästehaus „La Poterne" eröffnete. Gemeinsam schufen sie das touristische Erlebnisprojekt „Sensations Vigneronnes".
Das Weingut liegt in Beaunay im Valle du Petit Morin, einer ruhigen Ecke der Champagne südlich von Épernay, ohne Premiers oder Grands Crus. Die 9 Parzellen verteilen sich auf Kreide-, Ton- und Sandböden in Beaunay sowie auf einen weiteren Weinberg in Celle-lès-Condé. 2017 entstanden die ersten eigenen Weine als Mikrovinifikation in der örtlichen Genossenschaft, die Margot es nach ausgiebiger Suche erlaubt hat, ihren Champagner lagenweise auszubauen.

Warum Champagner von Oudiette & Filles?

Die Geschichte der Champagne ist geprägt von starken Frauen, die sich immer wieder neu erfunden haben. Margot Laurent und ihre Familie passen gut in diese Reihe, und bereits die ersten Cuvées sind charaktervoll, elegant und lassen für die nächsten Jahre Großes erwarten. Sie entstehen ohne überflüssige Eingriffe: keine Filtration, keine Kältestabilisierung, kein Schönen der Weine, keine Reserveweine und Ausbau in burgundischen Barriques. Die Kombination aus traditionellem Handwerk, umweltbewusster Bewirtschaftung und familiärem Engagement macht die Champagner von Oudiette & Filles zu einer Bereicherung für unser Sortiment.

Die Champagner

Die Champagner von Oudiette & Filles zeichnen sich durch ihre Authentizität und den Ausdruck des Terroirs aus. Sie sind eine Hommage an die Mutter und Großmutter, die bereits so viel Leidenschaft in das Land und die Weinberge eingebracht haben. Dieses Erbe will Margot fortführen und setzt deshalb auf die Individualität jeder einzelnen Parzelle. Aktuell gibt es drei Cuvées, wobei jede nur in Kleinstmengen verfügbar ist.

Composition vereint zu gleichen Teilen Chardonnay und Pinot Noir aus Beaunay zu einem Jahrgangswein. Der Name ist Programm: Komposition als Kunst des Zusammenfügens, ohne Rücksicht auf andere Jahrgänge. Die persönlichste Cuvée des Sortiments ist **UniTerre**, eine Hommage an Großmutter Arlette und Mutter Florence. Der reine Blanc de Blancs aus Chardonnay verbindet drei Einzellagen mit verschiedenen Böden und schafft einen Champagner, der die Vielschichtigkeit von Beaunay in sich trägt und sich im Glas mit der Zeit entfaltet. Hinter dem Namen steht der Gedanke der Verbundenheit mit der Erde. Aus der namensgebenden sandigen Einzellage in Beaunay stammt **Les Sablonnières**, ein reiner Blanc de Noirs aus Pinot Noir. Gegenüber UniTerre ist er zugänglicher im Ansatz, aber mit klarer Substanz und dem Rückgrat für etwas Geduld im Keller.

Weinberg und Keller

Die Weinberge in Beaunay bieten eine breite Bodenvielfalt, von Kreideböden über lehmig-schluffige Partien bis hin zu sandigen Parzellen. Die Aufteilung der Rebsorten liegt bei 53% Chardonnay, 37% Meunier und 10% Pinot Noir. Margot bewirtschaftet jede Lage individuell und stimmt die Begrünung auf die jeweiligen Böden ab, um Gesundheit und Biodiversität im Weinberg zu fördern. Herbizide kommen nicht zum Einsatz. Das Weingut ist nach dem HVE-Standard zertifiziert. Margot strebt die biologische Zertifizierung an und befindet sich in der Umstellung. Die Lese der Trauben erfolgt von Hand. Verwendung findet ausschließlich die „Coeur de la Cuvée", das Herzstück des ersten Pressgangs mittels einer Coquard-Presse der neuesten Generation. Im Keller gärt der Most ausschließlich in 228-Liter-Burgunderfässern, der biologische Säureabbau verläuft spontan und ohne Steuerung. Nach zehn Monaten Holzausbau reift jeder Champagner mindestens drei Jahre auf der Hefe in der Flasche, wobei Margot keiner festen Formel folgt, sondern jedem Wein die Zeit lässt, die er braucht.

Winzer	Margot Laurent
Ort	Beaunay, Vallée du Petit Morin
Weinberg	biologisch in Umstellung
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration und Schönung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriques
Größe	2,5 Hektar, 7.000 Flaschen