LAUNOIS, PAUL, VALLÉE DE L'ARDRE
CHAMPAGNE CONTRASTE NO. 3
BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

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
Gelbe Pflaume
Kandierte Früchte
Mandarine
Honig
Roter Apfel
Kalkstein
Brioche
Haselnuss

TYP

Blanc de Noirs
für Einsteiger
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote
milde Säure
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Weinberge im Vallée de l'Ardre
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	kein Reservewein
Dauer Hefelager	27 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

Der Champagner Contraste No. 3 kommt aus einer Lage, die so gar nicht zum Kerngebiet von Paul Launois passt. Winzer Julien Launois ist für seine feinen Blanc de Blancs aus Chardonnay-Reben aus der Grand-Cru-Gemeinde Le Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs bekannt. Die Meunier-Trauben für Contraste stammen dagegen aus Lhéry im Vallée de l'Ardre, gut 50 Kilometer vom Weingut entfernt, ganz im Westen der Montagne de Reims. Eine Parzelle, die über alte familiäre Verbindungen zu Julien gelangte und seither buchstäblich zum Kontrastprogramm im Sortiment gehört. Der 2015 gegründete Betrieb trägt den Namen seines Sohnes Paul, und die unverwechselbaren Etiketten stammen aus der Künstlerinnenhand seiner Frau Sarah. Die Nummerierung der Cuvée folgt einer klaren Logik: No. 3 steht für den dritten abgefüllten Jahrgang dieser Cuvée, basierend auf der Ernte 2022.

Im Vallée de l'Ardre prägen Ton-Kalkstein- und Ton-Mergelböden die mäßig steilen Hänge beiderseits des Flusses. Diese Böden in Kombination mit häufigen Spätfrösten machen die Region zur klassischen Meunier-Gegend. Julien bewirtschaftet die Weinberge biologisch, bislang ohne Zertifizierung. Im Keller vergärt der Most spontan und reift anschließend überwiegend im Edelstahltank, aber anteilig zu etwa einem Drittel auch in gebrauchten Barriquefässern. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt, auf Filtration und Schönung wird ganz verzichtet, die Schwefelzugabe bleibt minimal. Nach rund zwei Jahren auf der Hefe kommt Contraste mit einer sehr niedrigen Dosage in die Flasche.

In der Nase zeigt er reife Zitrusfrucht, Grapefruit und Mandarine, ergänzt durch saftige gelbe Pflaume und einen Hauch kandierter Früchte. Darunter liegen feine Brioche- und Brotrindennoten sowie eine dezente Haselnussnote. Am Gaumen wirkt er fest und saftig, mit schönem Druck und angenehm milder Säure. Der Abgang ist langanhaltend mit einer leicht salzigen, mineralischen Note, die das Terroir des Vallée de l'Ardre eindrucksvoll widerspiegelt. Fruchtig, frisch und dennoch tiefgründig: ein Champagner, der zeigt, was Meunier in den richtigen Händen leisten kann.

CHAMPAGNE PAUL LAUNOIS

salzig-mineralische Blanc de Blancs von Winzerpaar mit Pioniergeist



Was aus Le Mesnil-sur-Oger kommt, trägt die Kreide im Kern: salzig, präzise, mit einer Frische, die tief aus dem Boden zu kommen scheint. Je nach Cuvée bringen Barriques Tiefe und würzige Noten ins Spiel, ohne das Terroir zu überdecken. Die Geschichte hinter dem Projekt ist so persönlich wie die Champagner selbst: Julien Launois kehrte nach neun Jahren im Ausland in seine Heimat zurück, renovierte gemeinsam mit Frau Sarah ein altes Gutsgebäude und erzeugte 2015 seinen ersten Jahrgang. Der Betrieb trägt den Namen des gemeinsamen Sohnes Paul – und das Preis-Genuss-Verhältnis überrascht angesichts der Grand Cru-Herkunft auf das Angenehmste.

„Champagne Paul Launois ist eine Liebesgeschichte" – so beschreiben Julien und Sarah Launois ihr gemeinsames Projekt. Julien kehrte nach neun Jahren im Ausland in sein Heimatdorf Le Mesnil-sur-Oger zurück und beschloss gemeinsam mit seiner Frau Sarah, eine neue Seite in der Geschichte des Familienbetriebs aufzuschlagen. Drei Generationen lang hatten die Launois ihre Chardonnay-Reben im Grand Cru gepflegt und die Trauben an die lokale Genossenschaft abgegeben. Julien wollte eigene Champagner erzeugen. 2013 erwarben er und Sarah ein altes Weingutsgebäude im Herzen des Ortes, renovierten es in Eigenregie und erzeugten 2015 ihren ersten eigenen Jahrgang. In weiser Voraussicht gaben sie dem neuen Unternehmen den Namen ihres Sohnes Paul. Dass Sarah als Grafikdesignerin und Künstlerin auch die Gestaltung der Etiketten übernahm, macht das Projekt zu einem in jeder Hinsicht familiären Vorhaben.

Die Familie bewirtschaftet insgesamt 6 Hektar Reben: 3,8 davon liegen im Grand Cru von Le Mesnil-sur-Oger, weitere Flächen ergänzen den Bestand entlang der Côte des Blancs, und ein Hektar wächst in Lhery im Vallée de l'Ardre am westlichen Rand der Montagne de Reims. Einen Teil der Trauben gibt die Familie noch weiter; mittelfristig soll die gesamte Rebfläche im eigenen Keller verarbeitet werden.

Warum Champagner von Paul Launois?

Le Mesnil-sur-Oger ist keine gewöhnliche Adresse. Das Dorf liegt im Herzen der Côte des Blancs, in unmittelbarer Nachbarschaft zu Häusern, deren Champagner zu den teuersten der Welt zählen, und seine tiefen Kreideböden prägen die Weine mit einer mineralischen Spannung, die nirgendwo sonst in dieser Form entsteht. Julien und Sarah Launois erzeugen aus diesem Terroir Champagner von echter Substanz: handwerklich präzise, biologisch angebaut, stilistisch eigenständig und zu Preisen, die angesichts der Herkunft überraschen. Hinzu kommt ein ausgeprägter Pioniergeist, der im Single Barrel-Projekt seine konsequenteste Form findet. Dabei füllt Julien den Most seiner besten Parzellen in eigens gefertigte Einzelfässer mit unterschiedlichen Toastgraden und lässt Weinliebhaber den Ausbau von Anfang an mitverfolgen – bis hin zur Entscheidung über Reifezeit und Abfüllung. Diese Champagner entstehen in kleinstmöglicher Auflage und sind nicht im Standardsortiment erhältlich, zeigen aber exemplarisch, mit welcher Ernsthaftigkeit und Neugierde der Betrieb arbeitet.

Die Champagner

Den Einstieg ins Sortiment bildet die **Composition**: ein Blanc de Blancs Grand Cru aus Chardonnay der Familienparzellen in Le Mesnil-sur-Oger und dem benachbarten Villeneuve, ausgebaut in einer Kombination aus Edelstahl und Holzfass. Die Cuvée verbindet Frische und Reife zu einem Champagner, der die Eleganz des Terroirs spürbar macht, ohne in Schwergewichtigkeit zu verfallen. Tiefer ins Terroir zielt der **Monochrome**: ebenfalls 100% Chardonnay aus den Familienparzellen in Le Mesnil-sur-Oger, aber klarer auf die mineralische Spannung ausgerichtet, die diesen Ort so unverwechselbar macht. Er ist der geradlinigste Ausdruck des Grand Cru im Sortiment, geprägt von jener salzigen Straffheit, für die das Dorf bekannt ist. Beim **Illustration** geht Julien Launois den Holzausbau konsequenter an: Chardonnay aus denselben Grand Cru-Lagen, aber zu einem sehr großen Teil im Fass gereift, was dem Champagner eine röstige, salzige Tiefe verleiht und das Kreide-Terroir in eine andere Dimension übersetzt.
Als einzige Cuvée im Sortiment verlässt der **Contraste** das Blanc-de-Blancs-Universum und basiert auf Meunier-Trauben aus dem Vallée de l'Ardre. Julien setzt damit einen bewussten Kontrast zur Chardonnay-Dominanz und zeigt, welche Bandbreite er auch über seine Grand Cru-Heimat hinaus beherrscht. Abseits der NV-Cuvées steht der **Portrait**, ein Millésimé, der nur in außergewöhnlichen Jahren entsteht und die Kraft und Lagerfähigkeit des jeweiligen Jahrgangs dokumentiert. Mit seiner frischen Säure und aromatischen Tiefe ist er der Champagner im Sortiment, der am meisten Zeit braucht – und am deutlichsten zeigt, wohin das Terroir von Le Mesnil-sur-Oger auf langer Sicht führen kann.

Winzer	Julien und Sarah Launois
Ort	Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs
Weinberg	biologisch (in Umstellung seit 2021)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Edelstahl und Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	6 Hektar, 23.000 Flaschen