

GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT BLANC DE LA MONTAGNE 2022 BIO



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

Limette
Gruene Birne
Gruene Birne
Weiße Blüten
Minze
Mandel
Brioche
Gebäck
Kalkstein

TYP

im Holz ausgebaut
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Chardonnay (100%)
2022
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöning
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
keine Reserveweine
15 Monate
3 Gramm / Liter
August 2024

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100
Alberto Lupetti Grandi 93/100
Champagne

Aus dem nördlichen Teil der Montagne de Reims kommt der Champagner Blanc de la Montagne von Remi Georgeton, ein reinsortiger Blanc de Blancs aus Chardonnay. Die Trauben wachsen in den Premier-Cru-Lagen von Ludes und Chigny-les-Roses. Remi stammt aus der Winzerfamilie Georgeton-Rafflin, deren Wurzeln mütterlicherseits in Ludes und väterlicherseits in Verzy liegen. Nach dem Studium und mehreren Praktika kehrte er 2006 auf das 3,5 Hektar große Familiengut zurück. Seit dem Jahrgang 2020 füllt er von einem Teil der Flächen Champagner unter eigenem Namen, ein Schritt, der für ihn und die Familie viel bedeutet.

Remi arbeitet biologisch und biodynamisch, zertifiziert seit 2020 beziehungsweise 2021. In den Reben wachsen Bodendecker, gepflegt wird mit einem leichten Minitraktor, um den Boden zu schonen. Gelesen wird von Hand und nach Reifegrad getrennt, gepresst in einer traditionellen Coquard-Pressen, welche die Trauben besonders sanft behandelt. Die Gärung läuft spontan mit den weinbergseigenen Hefen und nur wenig Schwefelzugabe, der biologische Säureabbau findet statt. Gärung und Reifung erfolgen überwiegend in großen Holzfudern, ein kleiner Teil im Stahltank. Der fertige Champagner bleibt ungefiltert und ungeschönt.

Blanc de la Montagne zeigt farblich ein blasses Zitronengelb und feine Perlage. Die Nase wirkt offen und frühlingshaft, mit Limette, Apfel und Minze, dazu frische Mandel, Geißblatt und ein Hauch Waffelteig. Am Gaumen setzt er lebhaft an, bleibt geschmeidig und getragen von einer vibrierenden Säure. Zitrusfrucht und ein Anklang von Brioche treffen auf eine leicht kräutrige Note, der Abgang fällt salzig-mineralisch aus. Ein klar gezeichneter, dynamischer Champagner, der seine Jugend offen zeigt und Spielraum für weitere Reife lässt.

CHAMPAGNE RÉMI GEORGETON

terroirbetonte Bio-Champagner mit Kraft und Leichtigkeit

Die Champagner von Rémi Georgeton vereinen kraftvolle Aromen mit erstaunlicher Leichtigkeit. Spontan vergoren, im Holz gereift und mit langer Hefelagerung entwickeln sie eine ausdrucksstarke Persönlichkeit, die von reifer Frucht und feinen Holznoten geprägt ist. Trotz ihres Charakters und Bisses bleiben sie zugänglich und trinkfreudig. Im April 2023 brachte der junge Winzer seine ersten eigenen Champagner auf den Markt, nachdem er seit 2006 im Familiengut die Umstellung auf biodynamischen Anbau vorangetrieben hatte. Mit ruhiger, überlegter Art kultiviert Rémi seine Parzellen in der Montagne de Reims nach Demeter-Richtlinien und setzt auf minimale Intervention im Keller. Seine Philosophie: gesunde Böden schaffen komplexe Aromen.

Für Rémi Georgeton ist die Rebe ein bisschen wie ein Mensch: ein gesunder Geist in einem gesunden Körper. Diese Haltung prägt seine gesamte Arbeit im Weinberg, wo er mit einem Minitraktor pflügt, der nicht mehr wiegt als ein Pferd, um die Bodenverdichtung so gering wie möglich zu halten. Seit er 2006 nach seinem Studium der Önologie und Weinbaus ins Familienweingut Georgeton-Rafflin zurückkehrte, trieb er konsequent die Umstellung auf biologischen und biodynamischen Weinbau voran. Seine Eltern hatten 1975 das Weingut gegründet und auf 3,5 Hektar aufgebaut. 2020 folgte die Bio-Zertifizierung, 2021 die Demeter-Zertifizierung. Im April 2023 wagte Rémi den entscheidenden Schritt und brachte seine ersten Champagner unter eigenem Namen auf den Markt. Seine 3,5 Hektar liegen in den Premier-Cru-Lagen von Ludes, Chigny-les-Roses und Rilly-la-Montagne sowie in der Grand-Cru-Lage von Verzy. Die Rebfläche ist geprägt von Pinot Noir, ergänzt durch Chardonnay und Meunier sowie kleine Anteile alter Sorten wie Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane und Petit Meslier.

Die Champagner

Die Menge an Flaschen von Rémi Georgeton ist sehr gering. Der große Teil der Trauben wird noch verkauft. Das eröffnet äußerst interessante Optionen, die besten Weine für die eigene Produktion zurück zu behalten.

Mes 4 Terroirs vereint Trauben aus vier Dörfern der Montagne de Reims und verbindet Pinot Noir, Chardonnay und Meunier zu einer ausgewogenen Cuvée mit feiner Holznote und mineralischer Spannung. Der **Blanc de la Montagne** entsteht aus Chardonnay der Premier-Cru-Lagen Ludes und Chigny-les-Roses und reift in großen Eichenfässern, was ihm eine elegante Textur und eine zurückhaltende Holzprägung verleiht.

Saignée de la Montagne ist ein charaktervoller Rosé aus 100% Pinot Noir, der nach handentbeerter Trauben und kurzer Mazeration seine leuchtende Farbe und fruchtige Energie erhält.

L'Année kombiniert Pinot Noir und Chardonnay aus den Premier-Cru-Lagen Ludes und Rilly-la-Montagne zu einem präzisen Jahrgangschampagner mit feiner Holznote und lebendiger Frische. **Verzy** stammt aus der gleichnamigen Grand-Cru-Lage und ist ein reinsortiger Pinot Noir, der die Intensität und Spannung dieses Terroirs verkörpert. Die Lage Verzy gilt unter Kennern als eine der besten der Champagne und bringt Champagner hervor, die gleichzeitig Kraft und Finesse besitzen.



Warum Champagner von Rémi Georgeton?

Wir sind Verfechter der neuen Generation an Champagnerwinzern und Rémi ist dabei keine Ausnahme. Seine Champagner verbinden terroirbetonten Charakter mit einer bemerkenswerten Leichtigkeit und Zugänglichkeit. Wo andere laut werden, setzt Rémi auf stille Präzision und minimalen Eingriff. Er reduziert den Schwefeleinsatz auf unter 20 mg/l, verzichtet auf Filtration und Schönung und dosiert nur im extra brut-Bereich. Diese Haltung spiegelt sich in Champagnern wider, die ihre Herkunft klar zeigen und zugleich eine natürliche Eleganz besitzen. Für unser Sortiment, das auf Authentizität und handwerkliche Sorgfalt setzt, ist Rémi Georgeton eine ideale Ergänzung.

Weinberg und Keller

Rémi Georgeton setzt auf lebendige Böden und gesunde Reben. Die Rebzeilen sind natürlich begrünt, er arbeitet mit Kompost, biodynamischen Präparaten und Gründüngung. Die Bodenbearbeitung hält er minimal, um Verdichtungen zu vermeiden. Dafür nutzt er einen Minitraktor, dessen Gewicht dem eines Pferdes entspricht. Die Handlese erfolgt parzellenweise nach Reifegrad, die Trauben werden in einer traditionellen Coquard-Pressen schonend gepresst. Die spontane Gärung mit einheimischen Hefen und der biologische Säureabbau finden in alten Fässern und großen Fudern statt. Die Weine reifen ausgedehnt auf der Hefe, werden weder filtriert noch geschönt und mit minimaler Schwefelzugabe abgefüllt. Diese reduzierte Arbeitsweise im Keller ist nur möglich, weil im Weinberg die Grundlage für gesundes Traubenmaterial geschaffen wird.

Winzer	Rémi Georgeton
Ort	Ludes, Montagne de Reims
Weinberg	biodynamisch (Demeter)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern
Größe	3,5 Hektar, 3.000 Flaschen