GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE MES 4 TERROIRS
PREMIER CRU EXTRA BRUT 2020 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

Apfelschale
Himbeere
Rauch
Gelber Apfel
Weißer Nougat
Honig
Karamell / Toffee
Haselnuss
Kalkstein

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (34%) Meunier (28%) Pinot Noir / Spätburgunder (38%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Weinberge in Ludes, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne und Verzy
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Alberto Lupetti Grandi Champagne	93/100

Der Champagner Mes 4 Terroirs vereint Trauben aus vier verschiedenen Lagen der Montagne de Reims zu einer charaktervollen Assemblage. Die Cuvée besteht jeweils zu etwa einem Drittel aus Pinot Noir, Chardonnay und Meunier, die aus den drei Premier Cru-Lagen Ludes, Chigny-les-Roses und Rilly-la-Montagne sowie der Grand Cru-Lage Verzy stammen. Der Name ist dabei Programm und spiegelt die Philosophie des Winzers wider, unterschiedliche Terroirs in einem Champagner zusammenzuführen. Rémi Georgeton kehrte nach seinem Studium und mehreren Praktika im Jahr 2006 auf das Familiengut Georgeton-Rafflin zurück und brachte im April 2023 seine ersten eigenen Champagner auf den Markt.

Die insgesamt 3,5 Hektar Weinberge auf 37 Parzellen werden seit 2020 biozertifiziert und seit 2021 biodynamisch nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Rémi setzt auf natürliche Begrünung, Kompost, Gründünger und biodynamische Präparate, während die Bodenbearbeitung auf ein Minimum reduziert wird. Die Trauben werden von Hand gelesen und anschließend in einer traditionellen Coquard-Presse schonend gepresst. Die Grundweine vergären spontan mit natürlichen Hefen, gefolgt vom biologischen Säureabbau. Während 80 Prozent im Stahltank ausgebaut werden, reifen 20 Prozent in gebrauchten Eichenfässern. Nach der Flaschengärung lagert der Champagner mindestens zwei Jahre auf der Hefe, bevor er mit einer geringfügigen Dosage im Extra-Brut-Bereich versehen wird.

In der Farbe zeigt sich der Champagner in einem blassen Gold mit rosé-goldenen Reflexen und feiner, anhaltender Perlage. Die Nase offenbart ein vielschichtiges Aromenprofil aus reifem gelben Apfel, Himbeere und Birne. Dazu gesellen sich würzige Noten von gerösteten Mandeln, Karamell und Toast, während eine deutliche Mineralität für Spannung sorgt. Am Gaumen präsentiert sich der Champagner schlank und elegant mit lebendiger Säure, die die Frucht und süßlichen Holznoten perfekt einrahmt. Die feine Perlage trägt zur seidigen Textur bei, während ein langer, mineralischer Abgang den Eindruck abrundet. Dank seiner Struktur und Komplexität ist der Champagner sowohl als Aperitif als auch als Essensbegleiter eine ausgezeichnete Wahl. Mit seinem authentischen Charakter und der biodynamischen Herkunft verkörpert er die neue Generation der Champagne, die Qualität und Naturnähe in den Mittelpunkt stellt.

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.

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.

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.

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-Presse 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