

# GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLESIMÉ GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT VERZY 2020



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Erdbeere  
Himbeere  
Grapefruit  
Zitrone  
Brioche  
Weiße Blüten  
Kalkstein

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir  
Einzellage  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2020  
biologisch (EU Biosiegel)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
36 Monate  
3 Gramm / Liter  
August 2024

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach genießen

94/100

Der Champagner Cuvée Verzy von Rémi Georgeton stammt aus dem Grand-Cru-Dorf Verzy und entsteht reinsortig aus Pinot Noir. Der Betrieb sitzt in Ludes, mitten in der Montagne de Reims, und umfasst gut drei Hektar. Die Verzy-Lagen reichen bis in die väterliche Linie zurück, denn Bruno Georgeton hatte hier seine Wurzeln, während die Rafflins von der mütterlichen Seite in Ludes verankert sind. Rémi kehrt 2006 nach dem Önologiestudium auf das Gut zurück. Seit dem Jahrgang 2020 füllt er unter eigenem Namen ab, und diese Cuvée stammt rein aus jenem Jahr, ohne Reserveweine.

Verzy gehört zu den Grand-Cru-Lagen der nördlichen Montagne de Reims, wo Pinot Noir auf kalkgeprägten Böden Tiefe und Spannung gewinnt. Rémi arbeitet biologisch und seit 2021 biodynamisch zertifiziert, mit lebendigen Böden als Grundlage. Vergoren wird mit den eigenen Naturhefen, danach lagert der Most über den Winter auf der Feinhefe und wird teils im Holz ausgebaut. Der biologische Säureabbau rundet die Aromen. Anschließend reift der Champagner lange auf der Hefe in der Flasche, bevor er knapp dosiert wird. Geschönt und gefiltert wird nicht, was ihm Klarheit und Herkunftstreue bewahrt.

Strahlendes Zitronengelb mit lachsfarbenen Reflexen verrät die Herkunft aus dunklen Trauben. In der Nase führen rote Früchte, dazu Zitrus und Orange, ergänzt um zarte Würze und florale Akzente. Am Gaumen zeigt sich der Champagner dicht und elegant, mit sehr feiner Perlage und erfrischender Zitrusfrucht, unterlegt von feinen Brioche- und Hefenoten. Der Abgang fällt lang und mineralisch aus. Unterm Strich steht ein trockener Blanc de Noirs von viel Zug und schöner Harmonie, der seine Verzy-Herkunft klar erkennen 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 charaktvoller 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.

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