GEORGETON, REMI, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT
SAIGNÉE DE LA MONTAGNE 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
Rote Johannisbeere
Himbeere
Rote Kirsche
Pink Grapefruit
Rose
Getrocknete Aprikose
Brioche
Lakritze
Kreide

STIL
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP
Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2021
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	25 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100

Der Champagner Saignée de la Montagne 2020 ist ein kraftvoller Rosé de Saignée aus 100% Pinot Noir, gewachsen in den Premier-Cru-Weinbergen rund um das Dorf Rilly-la-Montagne an der nördlichen Montagne de Reims. Hinter diesem Champagner steckt eine Familiengeschichte, die tief in der Champagne wurzelt: Rémi Georgeton entstammt der Winzerfamilie Georgeton-Rafflin, in der Vater Bruno in Verzy und Mutter Monique Rafflin in Ludes verwurzelt war. Gemeinsam gründeten sie 1975 ein Weingut. Rémi kehrte 2006 nach seinem Önologiestudium dorthin zurück, trieb die biodynamische Umstellung voran und brachte 2023 erstmals Champagner unter eigenem Namen heraus.

Die Weinberge in Rilly-la-Montagne liegen überwiegend nordseitig auf kreidereichen Böden, die dem Pinot Noir Spannung und eigenständigen Charakter verleihen. Rémi bewirtschaftet sein Gut biodynamisch nach Demeter-Richtlinien, begrünt die Rebzeilen natürlich und begrenzt die Bodenbearbeitung auf ein Minimum. Die Lese erfolgt von Hand, die Trauben werden entrappt und bis zu 18 Stunden eingemaischt, ehe der freie Most abgezogen wird. Die Gärung verläuft mit weinbergseigenen Hefen, der biologische Säureabbau ohne Eingriffe. Über den Winter reift der Grundwein auf der Feinhefe im Edelstahltank, bevor er nach langer Flaschenreife unfiltriert, ungeschönt und sehr niedrig dosiert auf den Markt kommt.

Im Glas zeigt sich dieser Champagner in einem lebhaften Himbeerrot, belebt von extrem feiner Perlage. In der Nase öffnet er sich mit roten Kirschen, Rosengelee und einem Hauch Lakritze, die sich zu Noten von Trockenfrüchten, getrockneten Blüten und einem leichten Briocheanklang weiterentwickeln. Am Gaumen ist er geschmeidig, vollmundig und trocken, mit lebhafter Frische und einem dezent salzigen Abgang, der lang nachhallt. Noch in seiner vollen Jugend, zeigt dieser Rosé de Saignée bereits jetzt eine eigenständige Handschrift, die Rémi Georgetons Gespür für lebendige Champagner mit echtem Terroir-Ausdruck widerspiegelt.

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