# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT
# EUGÈNE

## 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
Erdbeere
Kräuter
Brioche
Nasse Erde
Kreide
Getoastetes Brot

## STIL

milde Säure
energiegeladen

## TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

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

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Meunier (75%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (25%) |
| **Anbau** | biologisch (nicht zertifiziert) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | ausgedehntes Hefelager<br>Verzicht auf Filtration und Schönung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | Edelstahltank |
| **Reserveweine** | Reserve Perpetual von 2003 bis 2023 |
| **Dauer Hefelager** | 18 Monate |
| **Dosage** | 3 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Juli 2025 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 92/100 |

Der Rosé Champagner Eugène von Champagne Moussé ist fruchtbetont und erdig. Rote Johannisbeere, saftige Erdbeere und Himbeere kombiniert mit Aromen von Brioche, Toast, Kreide sowie duftender nasser Erde. Die Basis für diesen eigenständigen Rosé Champagner bilden die gleichen Grundweine wie bei dem weißen Champagner Eugène. Es sind Reservewein aus einer Reserve Perpetual (permanentes Verschneiden der Weine aus den Jahren 2003 bis 2021), welche auch als Solera bezeichnet wird. Dabei stellt der Jahrgang 2021 mit rund der Hälfte des Weins den wesentlichen Anteil. Dazu kommen noch 5% Rotwein, der ebenfalls Reife durch das Reserve Perpetual Verfahren erlangt.

Typisch für Cédric Moussé ist, dass er mit Schwefel äußerst sparsam umgeht. Lediglich 13 mg / Liter totales SO2 sind in diesem Rosé enthalten, sodass er sich jetzt sehr frisch und offen präsentiert.

# CHAMPAGNE MOUSSÉ FILS

## frische, fruchtbetonte & tiefgründige Champagner

Cédric Moussé leitet heute das seit 1923 bestehende Weingut Champagne Moussé Fils in Cuisles im Vallée de la Marne. Als Spezialist für die Rebsorte Meunier kreiert er auf 6 Hektar charaktervolle Champagner, die sich durch ihre Frische und Fruchtbetonung auszeichnen. Im Weinberg wird möglichst nachhaltig gearbeitet: ätherische Öle gegen Holzkrankheiten, Bodenbearbeitung teilweise mit einem Pferd, kein Einsatz von Herbiziden und Pestiziden, etc. Cédric bevorzugt ganz klar den Ausbau seiner Weine in Edelstahltanks. Damit erzeugt er sehr frische, klare und fruchtbetonte Champagner, die uns äußerst gut gefallen. Durch diesen Stil und seine konstant hohen Qualitäten sind Champagner von Moussé äußerst hoch angesehen und gefragt.

Den eigenen Champagner produziert die Familie Moussé bereits seit 1923. Heute leitet Cédric Moussé das Weingut in Cuisles im Vallée de la Marne. Der Familie gehören 1,5 Hektar Weinberge, weitere 3,9 Hektar pachtet Cédric von Familien aus dem Ort und den Nachbargemeinden hinzu und bewirtschaftet sie selbst. Somit kommt Moussé auf insgesamt 5,4 Hektar und kauft darüber hinaus noch etwas an Trauben dazu. In normalen Jahren erzeugt Champagne Moussé rund 60.000 Flaschen Champagner.

Die Champagner von Cédric Moussé haben Charakter und Stil! Der sympathische Winzer ist ein Meister des Meunier. Bis auf den Blanc de Blancs sind alle Champagner reinsortig aus Meunier oder wenigstens zu 90% aus dieser hochinteressanten Sorte. Die Kombination aus einer Premium-Qualitäts-Philosophie und dem konsequenten Ausbau der Grundweine in Edelstahltanks (viele Kollegen verwenden Holzfässer - was natürlich auch sehr reizvoll ist) sind Cédric's Champagner eigenständig, wiedererkennbar und einfach großartig.

| | |
|---|---|
| **Winzer** | Cédric Moussé |
| **Ort** | Cuisles, Vallée de la Marne |
| **Weinberg** | moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern |
| **Keller** | moderne Presse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks |
| **Größe** | 5,4 Hektar, 60.000 Flaschen |

## Die Champagner

Aufgrund des reduktiven Ausbaus der Weine sind die Champagner von Cédric Moussé alle sehr frisch und fruchtbetont. Das Sortiment startet mit Champagne Blanc de Noirs brut L'Or d'Eugène, einem reinsortigen Meunier Champagner, der zur Hälfte aus Reservewein besteht. Diesen bewahrt Cédric in einer Reserve Perpetual auf, welche in 2002 startete. Jedes Jahr entnimmt er seit dem Wein und füllt die Tanks mit Wein aus dem neuen Jahrgang auf. Damit ist L'Or d'Eugène enorm weich, rund und komplex. Für einen Einstiegschampagner ist L'Or d'Eugène spektakulär! Es gibt auch einen Rosé L'Or d'Eugène, auf der gleichen Basis wie der eben beschriebene Champagner, dem dann noch rund 5% Rotwein, der im Barriquefass ausgebaut wurde, hinzugefügt wird. Les vignes de mon Village ist ein weiterer reinsortiger Meunier, der mit Reife, Frucht und Komplexität überzeugt. Besonders ist bei diesem Champagner, dass er mit einem Naturkorken statt Kronenkorken für die zweite Gärung ausgestattet wird. Terre d'Illite ist wiederum von Meunier geprägt. Es kommen jedoch 5% Pinot Noir hinzu. Dies verleiht dem Champagner etwas mehr Druck und Spannung. Bis zum Jahrgang 2020 wird es auch noch einen Club Special geben. Danach wird Cédric nicht mehr an dem Gemeinschaftsprojekt teilhaben und stattdessen die Weine als zwei Einzellagenchampagner auf den Markt bringen. Mit Anecdote beweist Cédric, dass er nicht nur ein Meister des Meunier ist. Der Chardonnay Blanc de Blancs ist herrlich tiefgründig, kraftvoll und reif.

## Weinberg und Keller

In Cuisles befindet sich westlich der Gemeinde ein großer, nach Osten ausgerichteter Hang. Hier hat Cédric den Großteil seiner Weinberge. Der erst ist auf vier Nachbarorte verteilt. Das Weingut ist nicht biologisch zertifiziert. Cédric möchte volle Handlungsfreiheit haben. Er verzichtet aber auf chemische Herbizide, Pestizide und Mineraldünger. Somit arbeitet er in der Praxis biologisch. Darüber hinaus setzt er z. B. ätherische Öle gegen Holzkrankheiten ein und macht die Bodenarbeit z. T. auch mit dem Pferd. Ein Projekt ist auch, dass er die Sulfite, welche für die Weinbereitung und Konservierung notwendig sind, selber herstellt. Dies ist eine äußerste Seltenheit, die wir bisher bei keinem anderen Winzer kennengelernt haben. In Frankreich wird es nur wenige Dutzend an Produzenten geben, die in dieser Richtung aktiv sind. Cédric's Motivation ist, nicht auf die herkömmlichen Schwefel-Produkte für den Weinbau zurückgreifen zu müssen, da diese bei dem Raffinieren von Mineralöl gewonnen werden. Mit einer simplen Apertur gewinnt er den Stoff auf schwefelhaltigem Gestein.
Im Keller setzt Cédric auf einen reduktiven Ausbau. D. h. er schützt, soweit möglich und notwendig, seinen Traubensaft und Wein vor dem Kontakt mit Luft und Sauerstoff. Deshalb findet man Holzfässer in seinen Keller nur zum Ausbau von etwas Rotwein, den er für seinen Rosé benötigt. Cédric baut alle seine Weine in Edelstahltanks aus. Die Gärung erfolgt spontan. Nach dem Gären schließt eine längere Lagerung auf der Hefe an. Der biologische Säureabbau wird dann grundsätzlich durchgeführt. Auf Filtration und Schonung verzichtet Cédric überwiegend und verwendet Schwefel sehr zurückhalten. Die Dosage der Champagner fällt grundsätzlich sehr gering aus.