DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY
CHAMPAGNE PSYCHÉ
EXTRA BRUT 2020

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

Zitrone
Grapefruit
Aprikose
Quitte
Weiße Blüte
Kräuter
Brioche
Kreide

TYP

für Nerds
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

STIL

mittlere Barriquenote
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Meunier (50%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Weinberge in Monthelon und Mancy.
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	48 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

Der Champagner Psyché stammt aus der Unterregion Coteaux Sud d'Épernay, in der Emeline De Sloovere seit 2015 den Familienbetrieb leitet. Die Cuvée vereint Chardonnay und Meunier zu gleichen Teilen, gelesen auf den Hängen rund um Brugny-Vaudancourt. Der Name verweist auf die griechische Göttin Psyché, ein Sinnbild für Seele, Reinheit und Eleganz. Im Weinberg arbeitet Emeline mit massaler Selektion aus eigenen Reben, die mit hoher Stockdichte gepflanzt sind. Gemeinsam mit ihrem Mann Vincent Cuillier, der eigene Champagner erzeugt, zählt sie zu einer jungen Generation in der Champagne, die konsequent naturnah arbeitet und eine eigene Linie verfolgt.

Die Weinberge liegen zwischen 120 und 350 Metern Höhe auf kalk- und lehmhaltigen Böden, die dem Wein einen kühlen Zug und salzigen Tiefgang verleihen. Emeline arbeitet biologisch und naturnah, mit Begrünungen, eigenem Kompost und Pflanzenauszügen, weitgehend ohne Chemie. Vergoren wird in Beton und Edelstahl, anschließend durchlaufen die Grundweine den biologischen Säureabbau und reifen einige Monate auf der Feinhefe. Ein Anteil stammt aus einer Réserve perpétuelle, die Emelines Großvater bereits in den 1990er-Jahren angelegt hat. Nach dem Hefelager in der Flasche wird sehr knapp dosiert, Schwefel kommt nur sparsam zum Einsatz.

Die Nase wirkt klar und einladend aromatisch, mit frischen Zitrusfrüchten, einem Anklang von Zitronensorbet, weißen Blüten, dazu feine Kreide und ein Hauch getrockneter Kräuter. Am Gaumen wirkt Psyché zugleich saftig und präzise, getragen von einer seidigen Textur und einer fein eingebundenen Perlage. Die Säure setzt einen klaren Rahmen, ohne zu scharf zu wirken. Der Abgang fällt lang, mineralisch und mit salzigem Schliff aus. Stilistisch ein zurückhaltend dosierter, klar konturierter Champagner mit Substanz und Reifepotenzial. Eine eigenständige Handschrift, die zeigt, wohin Emeline ihren kleinen Betrieb führt.

EMELINE DE SLOOVERE

großartige Champagner einer charismatischen Winzerin



Großzügig und rund, dabei frisch und tiefgründig. Die Champagner von Emeline de Sloovere haben Substanz ohne Lautstärke, mineralische Klarheit ohne Kanten. Meunier auf Kalk und Lehm verleiht ihnen kraftvolle Fülle, Chardonnay bringt Spannung und Struktur. 2015 übernahm Emeline das Weingut ihrer Familie in fünfter Generation und krempelte alles um. Nach Jahren als Winzerin in den USA kehrte sie zurück zur historischen Ferme aus dem 12. Jahrhundert und brachte ihre Vision mit: biodynamischer Anbau, Spontangärung, Ausbau in Barrique und Betonei, minimaler Schwefeleinsatz. Gemeinsam mit ihrem Mann Vincent baute sie einen neuen Keller. Sogar die traditionelle Metallfolie am Flaschenhals ersetzte sie durch handaufgebrachte Papierbanderolen. Mut zur Konsequenz!

Fünf Generationen lang hatte die Familie Pienne Champagner nach traditioneller Art bereitet. Als Emeline de Sloovere 2015 das Weingut ihres Großvaters übernahm, begann sie sofort, die Dinge zu ändern. Zuvor hatte sie einige Jahre in den USA verbracht, Wein erzeugt, neue Methoden kennengelernt und wusste nun genau, welchen Champagner sie in Brugny entstehen lassen wollte – einen, der sich deutlich von allem abheben würde, was zuvor hier produziert wurde. Der Familiensitz, eine Ferme (Bauernhof) aus dem 12. Jahrhundert, der einst als Lager für eine nahegelegene mittelalterliche Burg diente, wurde für Emelines Vision umgebaut. Gemeinsam mit ihrer Mutter bewirtschaftet sie heute 8 Hektar Weinberge in den Coteaux Sud d'Epernay, einem weniger bekannten Gebiet südlich von Epernay mit Kalk- und Lehmböden. Die Parzellen sind zu 60% mit Meunier, 37% mit Chardonnay und 3% mit Pinot Noir bestockt. Sie arbeitet biodynamisch, vergärt spontan mit wilden Hefen und baut die Grundweine in gebrauchten Barriques, Betonkugeln und Edelstahl aus. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt, Schwefel nur minimal eingesetzt, manchmal verzichtet sie ganz darauf. Gemeinsam mit ihrem Mann Vincent Cuillier, der ebenfalls Winzer ist, baute sie einen neuen Keller, der ideale Bedingungen für ihre ambitionierten Cuvées bietet.

Winzer	Emeline de Sloovere
Ort	Brugny, Coteaux Sud d'Épernay
Weinberg	biodynamisch
Keller	pneumatische Presse spontane Gärung in Edelstahltanks und Barriques, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr.
Größe	8 Hektar, 40.000 Flaschen

Die Champagner

Der **75 / 25** ist Emelines Basiscuvée, eine Assemblage aus drei Vierteln Meunier und einem Viertel Chardonnay. Großzügig, rund und kraftvoll, zeigt der Champagner eine einladende Zugänglichkeit und dabei innere Spannung. Beim **Patience** dominiert wiederum der Chardonnay und wird vom Meunier begleitet. Frisch, tiefgründig und straff strukturiert, ist dieser Champagner ein exzellenter Essensbegleiter, der sich durch seine mineralische Klarheit auszeichnet. **Psyche** verbindet Chardonnay und Meunier zu gleichen Teilen und entwickelt eine üppig-weiche Textur mit viel Substanz, ein Champagner, der Fülle und Eleganz miteinander versöhnt.



Warum Champagner von Emeline?

Emeline de Sloovere gehört zu jenen jungen Winzerinnen der Champagne, die mit Mut und Konsequenz einen eigenen Weg gehen. Ihre Champagner sind eigenständig und charakterreich, ohne Effekte oder modische Lautstärke. Sie haben Substanz und Tiefe, sind pur und mineralisch, ohne dabei kantig zu wirken. Das Weingut ist im Umbruch, und die neuen Champagner unter Emelines Verantwortung zeigen eine Handschrift, die sich deutlich von früheren Cuvées abhebt. Sie verbindet traditionelles Familienwissen mit internationaler Erfahrung und einem modernen Verständnis von nachhaltigem Weinbau. Dabei geht sie auch jenseits des Weins neue Wege: Als eine der ersten in der Champagne verzichtet sie aus Gründen der Nachhaltigkeit auf die Metallfolie am Flaschenhals und bringt stattdessen in Handarbeit Papierbanderolen auf die Flaschen. Die Zusammenarbeit mit ihrem Mann **Vincent Cuillier**, der aus den Weinbergen seiner Familie eigene Champagner erzeugt, schafft eine inspirierende Dynamik am neuen gemeinsamen Standort.

Weinberg und Keller

Die Familie de Sloovere bewirtschaftet neben den 8 Hektar Weinbergen noch 350 Hektar Ackerland, doch dank Emeline rückt der Fokus stärker auf die Reben. Die Bewirtschaftung erfolgt biodynamisch, ohne Herbizide und Pestizide. Spontangärung ist Standard, die Grundweine reifen in gebrauchten Barriques, Betonkugeln und Edelstahltanks. Auf Kältestabilisierung und Filtration wird verzichtet, Schwefel nur minimal oder gar nicht verwendet. Der neue Keller ermöglicht parzellenweise Vinifikation und optimale Reifung. Die Weinberge in den Coteaux Sud d'Epernay bieten auf Kalk- und Lehmböden hochinteressante, weniger bekannte Terroirs.