DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
75 / 25 2021

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
Grapefruit
Quitte
Aprikose
Getrocknete Aprikose
Getoastetes Brot
Brioche
Walnuss
Kreide

TYP
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

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

STIL
zugänglich
finessenreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (25%) Meunier (75%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Weinberge in Monthelon ud Mancy mit ton- und kalkhaltigen Böden
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Jeb Dunnuck	90/100

Der Champagner 75 / 25 steht für pure Klarheit und bringt die Philosophie von Emeline de Sloovere auf den Punkt. Der Name spielt auf die Zusammensetzung an: drei Viertel Meunier aus den Lagen Monthelon und Mancy, ein Viertel Chardonnay. Die Trauben stammen aus dem wenig bekannten, aber hochinteressanten Gebiet Coteaux Sud d'Épernay im Vallée de la Marne. Emeline hat 2015 das Ruder vom Großvater übernommen und seither den Betrieb kräftig umgekrempelt. Die junge Winzerin sammelte Erfahrung in den USA, brachte frische Ideen mit und stellt die Weichen konsequent Richtung Nachhaltigkeit. Auf ihren acht Hektar rund um Brugny werkelt die fünfte Generation mit viel Energie und noch mehr Überzeugung.

Die Weinberge wachsen auf Kalk und Lehm und werden biodynamisch bewirtschaftet, Herbizide und Pestizide haben hier nichts zu suchen. Emeline setzt auf natürliche Komposte und fördert die Biodiversität mit einem Permakulturgarten, der zwischen den Rebzeilen für ein lebendiges Miteinander sorgt. Im Keller geht es ebenso naturnah zu: Die Grundweine vergären spontan mit wilden Hefen in kleinen Holzfässern, Betonkugeln oder Edelstahl. Danach folgt ein ausgiebiges Hefelager, das dem Champagner Substanz und Tiefe verleiht. Kältestabilisierung und Filtration fallen weg, Schwefel kommt nur minimal zum Einsatz. Mit einer sehr zurückhaltenden Dosage präsentiert sich der Champagner als Extra Brut. Innovativ zeigt sich Emeline auch beim Verschluss: Statt der üblichen Metallkapsel verwendet sie eine einfache Papierbanderole und reduziert so den ökologischen Fußabdruck deutlich.

In der Nase entfalten sich frische Fruchtaromen von Zitrus, und gelbfleischigem Obst, begleitet von feinen Hefenoten und einem Hauch Brioche. Am Gaumen wirkt der Champagner weich und zugleich strukturiert, mit einer lebendigen Säure, die Frische und Trinkfluss garantiert. Getrocknete Früchte mischen sich mit nussigen Anklängen und einer subtilen Holznote. Der Abgang zeigt Länge, mineralische Töne und eine erdige Tiefe, die zum nächsten Schluck einlädt.

Dieser Champagner passt hervorragend zu gemischten Vorspeisen, gereiften Käsesorten oder gebratenem Seefisch. Seine Struktur und sein Charakter machen ihn auch zum idealen Essensbegleiter bei herzhaften Gerichten. Der 75 / 25 zeigt bereits jetzt viel Komplexität, kann aber durchaus noch ein paar Jahre reifen und dabei zusätzliche Facetten entwickeln. Ein authentischer, charakterstarker Champagner, der Emelines mutigen Weg perfekt widerspiegelt.

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.