CUILLIER, VINCENT, MASSIF DE SAINT THIERRY
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE FUSION 2022

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
Reife Birne
Getrocknete Aprikose
Zitrone
Himbeere
Kandierte Früchte
Ingwer
Haselnuss
Brioche
Holz

STIL
mittlere Barriquenote

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

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

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (60%)
Jahrgänge	2022
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils neues Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	16 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Fusion vereint drei symbolträchtige Lagen des Massif de Saint-Thierry zu einer vielstimmigen Cuvée: Aus den Weinbergen L'Arbre, Chemin des Rois und Clos Forestier, in dem nordwestlich von Reims gelegenen Teilgebiet des Massif, hat Vincent Cuillier einen Blanc de Noirs kreiert, in dem Pinot Noir die Führung übernimmt und durch einen kräftigen Anteil Meunier bereichert wird. Der Name „Fusion" ist hier wörtlich zu verstehen: Vincents erklärtes Ziel war es, die Vielfalt seiner Böden und die Eigenheiten seiner Rebsorten in einem einzigen Champagner zusammenzuführen. Seit 2015 vinifiziert er unter eigenem Label auf knapp über einem Hektar, unabhängig vom traditionsreichen Familienbetrieb Champagne Cuillier.

Die Weinberge wurzeln auf dem charakteristischen Thanétien-Sand des Massif, einem ungewöhnlich sandig-kiesigen Boden auf rund 180 Metern Höhe, der den Champagnern eine luftige Textur und aromatische Klarheit mitgibt. Vincent bewirtschaftet die Lagen nach regenerativen, agroökologischen Prinzipien: ganzjährige Begrünung, Agroforstwirtschaft, kein Einsatz synthetischer Mittel. Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig selektiert. Der Grundwein gärt spontan mit Naturhefen, teils in 500-L-Holzfässern, teils in Edelstahltanks. Der biologischer Säureabbau findet auf natürlichem Weg statt, abgefüllt wird ohne Dosage und der Einsatz von Schwefel auf ein striktes Minimum reduziert.

Im Glas leuchtet Fusion in sattem Zitronengelb mit goldgelbem Anklang und feiner, gleichmäßiger Perlage. In der Nase schichtet er sich langsam auf: reife Birne und getrocknete Steinfrüchte treffen auf zerdrückte Blüten, frischen Ingwer und zarte Kräuternoten, unterlegt von einer klaren, salzig-mineralischen Note. Am Gaumen zeigt er echte Breite und Textur bei gleichzeitig geradliniger, belebender Spannung. Reife Frucht, kandierte Zitrone und ein Hauch gerösteter Nuss begleiten den langen, frischen Abgang. Ein Champagner mit echtem Tiefgang, der sich im Glas geduldig entfaltet und eindrucksvoll zeigt, was das Massif de Saint-Thierry zu leisten vermag.

CHAMPAGNE VINCENT CUILLIER

großartige Charakter-Champagner für Nerds

Sandböden sind in der Champagne eine geologische Rarität – und Vincent Cuilliers Champagner machen das unmittelbar spürbar. Pur, weinig, komplex und mit einer Textur, die Konzentration und Trinkfluss in natürlichem Gleichgewicht hält. Die Grundweine reifen im Holz, alle Cuvées verlassen den Keller ohne Dosage und ohne Filtration. Dahinter steckt ein Winzer mit globalem Horizont: Cuillier bereiste über 25 Weinbauländer, bevor er 2015 sein eigenes Label gründete – auf zwei Familienparzellen eines seit 1904 gewachsenen Besitzes. Gemeinsam mit seiner Frau und Winzerkollegin Emeline de Sloovere baut er dieses Projekt weiter aus und hat das Zeug zu einem der kommenden Stars der Champagne.

„Mein Wein ist Zeuge einer Begegnung: der eines lebendigen Bodens und eines freien Geistes." Dieses Zitat von Vincent Cuillier ist kein Werbeversprechen, sondern Ergebnis eines langen Wegs. Bevor er 2015 die ersten Jahrgänge unter eigenem Namen abfüllte, absolvierte er den OIV Master of Science in Wine Management der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin und bereiste dabei mehr als 25 Weinbauländer. Heroische Steillagen, alte Familiengüter, die Weinbaukulturen der Südhalbkugel: Aus all dem destillierte er eine einzige, fest verankerte Überzeugung. Dort, wo große Weine entstehen, hört der Winzer der Natur zu, anstatt sie zu formen. Zurück in der Champagne gründete er sein eigenes Label auf Grundlage zweier Familienparzellen, die er für das eigentliche Herzstück des über sechs Generationen gewachsenen Besitzes hält – und baute das Projekt gemeinsam mit seiner Frau und Winzerkollegin Emeline de Sloovere auf. Die Familie Cuillier bewirtschaftet das Massif de Saint-Thierry nordwestlich von Reims seit mindestens 1904. Vincent wählte aus diesem Fundus zwei Lagen aus: das Chemin des Rois in Chenay und Les Voyets in Pouillon, seinem Heimatdorf. Was diese Terroirs in der Champagne zu einer Ausnahme macht, ist ihr Boden. Rund ein Meter Sand aus dem Thanétien, einer Frühphase des Tertiärs und durchsetzt mit marinen Fossilien, liegt über einem kompakten Felsuntergrund. Auf diesem Sandboden entstehen Weine von kristalliner Mineralität, feiner Textur und einem salzigen Zug, der die Cuvées aus dieser Region von fast allem anderen in der Champagne unterscheidet.

Die Champagner

Als Assemblage aus mehreren Parzellen und Einstieg in Vincents Sortiment zugleich ist der **Fusion** ein Blanc de Noirs aus Pinot Noir und Meunier. Beide Rebsorten profitieren auf den Sandböden von einer physiologischen Reife ohne Schwere, und das spürt man: Der Champagner hat Breite, echten Körper und eine lange saline Ader, die das Glas nicht loslässt.
Als Blanc de Blancs eröffnet **Blanc de Sable** die Reihe der Einzellagenausbauten: ein reiner Chardonnay aus Chenay, der mehrere Monate im Eichenfass verbringt und dabei cremige Tiefe entwickelt, ohne die von diesen Böden geprägte Frische und Mineralität zu verdecken. Vom Familienweinberg Les Voyets in Pouillon stammt **L'Arbre**, eine Cuvée aus 100% Meunier, der für Vincent die persönlichste unter seinen Parzellen ist. Der Name verweist auf die Bäume, die in dieser Lage aktiver Teil des Ökosystems sind und für die Reben die Bedingungen schaffen, unter denen sie am tiefsten verwurzeln. Was herauskommt, ist ein Champagner von großer Klarheit und kristalliner Dichte, der sich langsam öffnet und mit seiner salinen, floralen Struktur im Glas beharrlich hält. Den Abschluss bildet **Clos Forestier**, der konzentrierteste Ausdruck dessen, was das Zusammenspiel von Wald und Weinberg in diesen Lagen bewirkt: reiner Pinot Noir aus einer Parzelle, in der die Rebzeilen unter Bäumen stehen und ihre Wurzeln mit dem Mykorrhiza-Netzwerk des Waldes verflochten sind. Der Champagner trägt diese Verwurzelung ins Glas: Dichte und ein kühler, tiefer Zug, eine Intensität, die sich hinter großer Frische verbirgt.

Warum Champagner von Vincent Cuillier?

Sandböden sind in der Champagne eine geologische Seltenheit, und die Weine, die aus ihnen hervorgehen, zeigen das mit einer Unmittelbarkeit, die im Glas sofort spürbar ist. Vincents Champagner verbinden Textur und Trinkfluss, Konzentration und Frische, ohne dass eines auf Kosten des anderen geht. Sie haben einen weinigen Charakter und sind damit großartige Essensbegleiter. Dazu kommt eine bemerkenswerte Konsequenz: Alle Champagner verlassen den Keller ohne Dosage und ohne Filtration, nicht als Geste eines Minimalismus, sondern weil die Arbeit im Weinberg keinen Spielraum für Korrekturen im Keller lässt. Das Domaine ist jung, das Label existiert seit 2015, steht aber auf dem Fundament einer mehr als hundert Jahre alten Familiengeschichte. Diese Verbindung von verwurzeltem Erbe und erneuerter Philosophie macht die Cuvées zu Weinen mit echter Substanz und erzählerischer Tiefe.

Winzer	Vincernt Cuillier
Ort	Pouillon, Massif de Saint-Thhierry
Weinberg	biologisch (in Umstellung)
Keller	moderne, pneumatische Presse, spontane Gärung in Holzfässern, lange Lagerung auf der Hefe, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern
Größe	5 Hektar, 20.000Flaschen