BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE
PREMIER CRU BRUT NATURE

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

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Roter Apfel
Haselnuss
Brioche
Kieselstein

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

leicht



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (40%) Pinot Noir / Spätburgunder (30%)
Jahrgänge	2021 und 2020 bis 2014 (25%)
Weinberg	Weinberge in Dizy, Hautvillers und Champillon
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	25% aus Reserve Perpetual von 2014 bis 2019
Dauer Hefelager	27 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100

Der Champagner Grande Réserve brut nature kommt aus Dizy, einem Premier-Cru-Dorf im Vallée de la Marne, in dem Champagne Guy Brunot seit 1957 Champagner erzeugt. Die Cuvée vereint zu etwa gleichen Teilen Chardonnay, Meunier und Pinot Noir, allesamt aus Weinbergen rund um den Heimatort. Gegründet wurde das Haus von Yves Brunot, einem Landwirt, der trotz aller Unsicherheiten den Schritt zum eigenen Champagner wagte. Heute führen seine Enkelin Nathalie und ihr Ehemann Achim Wölfle den Betrieb in dritter Generation und erzeugen auf knapp zweieinhalb Hektar jährlich nur etwa 25.000 Flaschen.

Rund um Dizy prägen die Hanglagen der Marne das Bild, die für ein ausgeglichenes Klima und gleichmäßige Reife sorgen. Nathalie und Achim bewirtschaften ihre Premier-Cru-Weinberge nach einem klar nachhaltigen Ansatz. Im Keller arbeitet das Duo mit Edelstahltanks und führt den biologischen Säureabbau durch, der dem Champagner eine weiche Textur verleiht. Ein Viertel der Cuvée stammt aus einer Réserve Perpétuelle und bringt Reife und Komplexität mit ein. Ganz ohne Dosage ausgebaut, wirkt Grande Réserve trotzdem überraschend rund. Gerüttelt und dégorgiert wird von Hand.

In der Nase zeigt der Champagner helle Fruchtaromen von grünem Apfel und Aprikose, ergänzt durch zarte Zitrusnoten und eine dezente Hefenote im Hintergrund. Am Gaumen präsentiert er sich straff und präzise, mit einer cremigen Mousse, die dem Champagner trotz seiner trockenen Ausrichtung eine angenehme Fülle gibt. Die Mineralität ist klar spürbar, die Frische hält bis in den langen Abgang an. Ein gelungener Zero-Dosage-Champagner, der zeigt, dass Zugänglichkeit und Purismus sich nicht ausschließen müssen.

CHAMPAGNE GUY BRUNOT

preiswerte und zugängliche Premier-Cru-Champagner

Die Champagner aus Dizy schmecken nach dem, was ihre Lagen hergeben: voll, reif, mit runder Textur und Frucht, die sich nicht in den Vordergrund drängt. Hinter Champagne Guy Brunot stehen Nathalie Brunot und ihr Mann Achim Wölfle aus Kempten im Allgäu, die aus den Berufsfeldern Controlling und Personalberatung den Quereinstieg gewagt und die Winzerausbildung nachgeholt haben. Bei Sortiment und der Etikettengestaltung bleiben sie der familiären Tradition treu und bewirtschaften die 4,5 Hektar Premier-Cru-Fläche mit viel Herz und Respekt für die Natur.



Als Yves Brunot in den 1950er Jahren begann, seine Land- und Viehwirtschaft in Dizy schrittweise auf Weinbau umzustellen, lieferten Landwirte ihre Trauben üblicherweise an die großen Häuser der Region. Die Produktion unter eigenem Namen war alles andere als selbstverständlich. Trotzdem wagte Yves genau diesen Schritt und begann in den 1960er Jahren mit der Herstellung. Als er 1970 früh verstarb, führten Frau Lucienne und Sohn Guy das Werk weiter. 1979 übernahm Guy mit seiner Frau Bernadette die Leitung. In den folgenden drei Jahrzehnten wuchs der Betrieb auf gut 4 Hektar Premier-Cru-Rebfläche, der Keller wurde erweitert, die Prozesse modernisiert.
Als Guy 2004 unerwartet starb, stand Bernadette zunächst allein an der Spitze. Tochter Nathalie entschied sich, den Betrieb nicht aufzugeben, und ihr Mann Achim Wölfle, den sie beim Studium in Kempten im Allgäu kennengelernt hatte, machte den Schritt mit. Beide kamen aus anderen Berufsfeldern und holten die Winzerausbildung nach. Seit 2010 führt Nathalie den Betrieb offiziell, seit 2020 nach HVE zertifiziert.

Warum Champagner von Guy Brunot?

Nathalie und Achim waren die ersten Winzer, deren Champagner wir ins Sortiment aufgenommen haben. Das hat mit den Weinen zu tun, aber auch mit den Menschen dahinter. Zwei Quereinsteiger, die eine Winzerausbildung nachholen und einen Familienbetrieb mit echter Überzeugung weiterführen, verdienen einen Stammplatz.

Die Champagner sind zugänglich und harmonisch, ohne flach zu sein. Was man herausschmeckt, ist die Sorgfalt, mit der Nathalie und Achim von Anfang an dabei waren. Dizy ist kein Ort, über den Weinmagazine viele Worte verlieren. Was zählt, sind die eigenen Lagen und die Entschlossenheit, alles selbst zu machen.

Die Champagner

Grande Réserve Brut bildet das stilistische Herzstück des Hauses. Alle drei Champagner-Rebsorten fließen zu ungefähr gleichen Anteilen in die Assemblage ein. Die Trauben stammen aus den Premier-Cru-Lagen von Dizy, Hautvillers und Champillon, ergänzt durch etwa ein Viertel Reservewein aus zurückliegenden Jahrgängen. **Grande Réserve Brut Nature** baut auf derselben Assemblage auf, zeigt aber einen anderen Charakter: Die Textur wirkt straffer, das Fruchtbild klarer, die Säure tritt direkter hervor. Wer das Vallée de la Marne in seiner ungeschminkteren Form kennenlernen möchte, ist hier besser aufgehoben als beim Brut.

Rosé entsteht bei Guy Brunot auf klassischem Weg: Nathalie und Achim verschneiden den Weißwein mit einem Teil hauseigenen Rotweins. Das Ergebnis ist kein gefälliges Fruchtbild, sondern ein strukturierter Champagner mit roter Beerenfrucht und dem Körper, den die Pinot-Noir-dominierten Lagen des Grande Vallée mitgeben.

Winzer	Achim Wölfle
Ort	Dizy, Vallée de la Marne
Weinberg	naturnah
Keller	moderne Presse, Verwendung von Reinzuchthefen, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahl, aber auch in gebrauchten kleinen & großen Barriquefässern
Größe	4,5 Hektar, 25.000 Flaschen

Weinberg und Keller

Die 4,5 Hektar verteilen sich auf fünf Gemeinden, Dizy macht mit rund der Hälfte den größten Anteil aus, Hautvillers steuert knapp ein Drittel bei. Alle Parzellen tragen die Premier-Cru-Klassifikation, aber die Böden sind nicht alle gleich. Die Weinberge liegen auf der rechten Marne-Seite, mit süd- bis südöstlicher Ausrichtung und kalkhaltigem Untergrund. Das begünstigt eine vollständige Ausreifung, vor allem bei Pinot Noir und Meunier, weshalb die Brunot-Weine voller und reifer sind, ohne schwer zu wirken. Die Zertifizierungen HVE und Viticulture Durable en Champagne beinhalten den reduzierten Einsatz synthetischer Pflanzenschutzmittel und eine gezielte Pflege der Biodiversität zwischen den Rebzeilen.
Im Keller arbeiten Nathalie und Achim mit einer pneumatischen Presse und temperierten Edelstahltanks. Die Grundweine reifen getrennt nach Rebsorte und Parzelle. Reserveweine aus mehreren Jahrgängen bilden bei der Grande Réserve einen zentralen Teil und geben ihr stilistische Konstanz. Manche Flaschen werden noch von Hand gerüttelt und degorgiert, was in dieser Größenordnung ein Zeichen echter Überzeugung statt Effekthascherei aus Marketing-Gründen ist.