CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS
COTEAUX CHAMPENOIS BLANC
LES CROCHOTS 2023 BIO

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
Limette
Weißer Pfirsich
Grüner Apfel
Weiße Blüte
Bergbach (Mineralität)
Kalkstein

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds
Einzellage
im Holz ausgebaut

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Einzellage Les Crochots in Vitry-en-Perthois
Anbau	biodynamisch (Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	21 Monate
Jahresproduktion	578 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100

In den abgelegenen Coteaux Vitryats, einem vergessenen Winkel der Champagne südöstlich von Reims, wächst der Côteaux Champenois Blanc Les Crochots von Antoine Chevalier, ein sortenreiner Chardonnay von alten Reben. Coteaux Champenois ist die Stillwein-Appellation auf dem Gebiet der Champagne, aus denselben Trauben wie Champagner erzeugt, nur eben still. Die Rebstöcke wurden bereits 1973 von Antoines Großvater Guy gepflanzt, später erweiterte sein Vater Dominique die Weinberge der Familie. Antoine ist die dritte Generation und füllt als Erster unter eigenem Namen ab. Auf gerade einmal 2,5 Hektar bewirtschaftet er fast ausschließlich Chardonnay, in einer Region mit nur rund 450 Hektar Rebfläche und einer Handvoll eigenständiger Winzer.

Die Lage Les Crochots liegt unterhalb des Mont de Fourche, mit Süd- bis Südostausrichtung. Der Untergrund aus weißem Kreidekalk tritt fast direkt an der Oberfläche zutage und erinnert stark an die Böden der Côte des Blancs. Antoine bewirtschaftet die Reben biologisch und biodynamisch, ohne Herbizide oder Pestizide. Die Trauben kommen unentrappt in die Presse, der Most vergärt spontan mit eigenen Hefen. Anschließend reift der Wein 18 bis 24 Monate in gebrauchten Holzfässern, was ihm Struktur verleiht, ohne ihn mit Holzaromen zu überfrachten. Erst seit dem Jahrgang 2021 keltert er ihn, in winzigen Mengen.

In der Nase zeigt sich Les Crochots klar und vielschichtig, mit Aromen von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich, dezenten floralen Anklängen und einer deutlichen Kreidemineralität. Am Gaumen wirkt er straff und präzise, getragen von einer salzigen Struktur und einer feinkörnigen Textur. Die Säure verleiht Spannung, der Abgang bleibt lang und eindringlich mineralisch. Aus dieser entlegenen Ecke der Champagne kommt damit ein eigenständiger Stillwein mit Charakter, Präzision und klarem Reifepotenzial. Eine echte Rarität, die zeigt, was die Coteaux Vitryats können, wenn jemand sie wirklich ernst nimmt.

ANTOINE CHEVALIER

straffe, mineralische Blanc de Blancs aus Coteaux Vitryats



Antoine Chevalier gilt als einer der vielversprechendsten Aufsteiger der Champagne. In der Coteaux Vitryats, einem kleinen Teilgebiet zwischen Marne und Aube, erzeugt er Champagner von seltener Klarheit. Seine Blanc de Blancs sind frisch, kraftvoll und von kristalliner Mineralität geprägt. Der fast weiße Kreideuntergrund der Region verleiht ihnen eine tiefe, salzige Struktur, die Handschrift ist konsequent puristisch. Antoine startete 2016 mit seinem ersten Jahrgang, nachdem er über neun Jahre als Berater für Winzer gearbeitet hatte. Er übernahm die Reben seines Vaters, ließ das Weingut nach Bio- und Demeter-Standard zertifizieren und entwickelte eine klare Vision: straffe, mineralische Einzellagenchampagner, die ihr einzigartiges Terroir ungeschminkt zum Ausdruck bringen. Mit 2,5 Hektar auf zehn Parzellen verteilt, arbeitet er in einer fast vergessenen Region, die erst in den 1970er Jahren wieder in die Champagne-Appellation aufgenommen wurde. Authentisches, kompromissloses Handwerk mit großem Potenzial!

Wenn man von den bekannten Champagnerdörfern im Norden Richtung Südosten fährt, verwandelt sich die Landschaft. Endlose Weizenfelder dominieren die Landschaft, dann erheben sich plötzlich Hügel aus der Ebene. Hier, auf den kreidereichen Südhängen unterhalb des Mont de Fourche, liegen die 2,5 Hektar von Antoine Chevalier, verteilt auf die Gemeinden Vitry-en-Perthois, Couvrot und Val-de-Vière. Die Geschichte seiner Familie in dieser abgelegenen Region beginnt 1925, als Antoines Großvater Guy, Landwirt und Viehzüchter, erste Rebflächen erwarb. 1973 pflanzte er weitere Weinberge und gründete die Winzerkooperative Bassuet, die für Jahrzehnte ein wichtiger Traubenlieferant großer Champagnerhäuser werden sollte. Antoines Vater Dominique führte die Mischwirtschaft fort und verkaufte die Trauben. Antoine selbst teilte den Betrieb mit seinem Bruder auf. Sein Bruder übernahm die Felder, Antoine die Reben. Nach seinem Studium am Lycée Viticole in Avize 2014 und mehr als neun Jahren als Berater für Winzer kehrte er zurück und vinifizierte 2016 seinen ersten Jahrgang. Gemeinsam mit seiner Partnerin Aurore baut er seitdem ausschließlich Jahrgangschampagner aus.
Die Coteaux Vitryats, eine winzige Subregion mit nur 480 Hektar, war einst bedeutend. 1837 umfasste sie 4.000 Hektar der damaligen Rebfläche der Champagne und lag als Handelskreuzung zwischen dem Königreich Frankreich und dem Germanischen Reich strategisch günstig an der Marne. Reblaus, Weltkriege und Wirtschaftskrise löschten das Weinbaugebiet nahezu vollständig aus. Erst in den 1970er Jahren wurde die Region wieder in die Appellation Champagne aufgenommen. Heute bewirtschaften in 15 Dörfern nur noch 12 eigenständige Winzer, eine Genossenschaft und zwei kleine Häuser insgesamt 480 Hektar, die fast ausschließlich mit Chardonnay bestockt sind. Die Böden bestehen aus verschiedenen Kreideschichten aus dem mittleren bzw. oberen Turonium, geformt vor 65 bis 90 Millionen Jahren. Diese fast weiße Kreide tritt vielerorts direkt unter der Oberfläche zutage und verleiht den Champagnern eine tiefe mineralische Prägung. Die wärmere Südausrichtung bringt mehr Körper und reiferen Fruchtcharakter als an der östlich orientierten Côte des Blancs, während die Mineralität weniger scharf und dafür tiefer wirkt.

Die Champagner

Ovoide wird in eiförmigen Betongefäßen ausgebaut, deren Form eine natürliche Bewegung der Feinhefe begünstigt und eine sanfte Mikrooxigenation erlaubt. Der Champagner entwickelt dadurch eine besondere Textur und verbindet Präzision mit einer cremigen Fülle. **Carkonnia „Le Jardin de Meunier“** stammt aus der ersten Parzelle, die Großvater Guy 1973 pflanzte. Der Name Carkonnia geht auf die gallorömische Bezeichnung für Vitry-en-Perthois zurück. Der Lagenname „Le Jardin de Meunier“ kann irritieren, denn heute steht dort ausschließlich Chardonnay. Dieser Champagner zeigt sich frisch, straff, kraftvoll und mineralisch. **Tecta Silva „Les Renardes a Couvrot“** stammt aus einer im Jahr 2000 gepflanzten Lage in Couvrot, wo die Kreide fast kiesig zerfällt. Der Name bezieht sich auf die Geschichte der Kreidesteinbrüche in der Gegend. Antoine füllt ihn komplett ohne Dosage ab. Dieser Champagner zeigt sich strukturierter, salziger und markanter als Carkonnia, mit einer bemerkenswerten Tiefe und Klarheit im Ausdruck. **Intégrale** ist eine nur in einzelnen Jahrgängen erzeugte Cuvée, die mehrere Parzellen aus Vitry-en-Perthois, Couvrot und Val-de-Vière kombiniert. Sie entsteht ganz ohne zugesetzte Sulfite, ohne Filtration und Schönung. Die Abfüllung erfolgt in extrem limitierter Stückzahl und trägt die Demeter-Zertifizierung. Der Champagner verkörpert Antoines konsequenteste Arbeit.
Neben diesen Champagnern erzeugt Antoine auch einen Côteaux Champenois sowie einen Ratafia.



Winzer	Antoine Chevalier
Ort	Vitry-en-Perthois, Côteaux Vitryats
Weinberg	biodynamisch (Demeter)
Keller	alte Coquart-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, Keramik-Gebinden und Holzfässern
Größe	2,5 Hektar, 8.000 Flaschen