

CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE OVOIDE 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

Zitrone
Limette
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Mandel
Kalkstein
Bergbach (Mineralität)
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Chardonnay (100%)
2022
biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
22 Monate
0 Gramm / Liter
Mai 2025
2.060 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Der Champagner Ovoidé entsteht im kleinen Betrieb von Antoine Chevalier, ganz im Osten der Champagne, in der wenig bekannten Unterregion Coteaux Vitryats. Auf gerade einmal 2,5 Hektar zwischen Vitry-en-Perthois, Couvrot und Val-de-Vière bewirtschaftet Antoine als erster Winzer seiner Familie Rebflächen, die sein Großvater Guy in den 1970er-Jahren gepflanzt hat. Für Ovoidé kommen zu gleichen Teilen Trauben aus zwei Weinberge zusammen: Les Renardes und Le Jardin de Meunier. Achtung: Letzterer trägt trotz seines Namens heute ausschließlich Chardonnay, der auf den gleichen Kreideböden wächst wie an der Côte des Blancs.

Die Böden der Coteaux Vitryats sind von hellgrauer Kreide geprägt, die nah an die Oberfläche reicht und dem der Chardonnay seine kühle Mineralität verdankt. Antoine bewirtschaftet die Lagen biologisch, seit 2021 zudem biodynamisch zertifiziert. Die Trauben werden schonend mit einer alten Coquard-Pressen gepresst, der Most spontan vergoren, der biologische Säureabbau bewusst zugelassen. Den Namen verdankt der Champagner seiner Reifung: Der Grundwein lagert in einer eiförmigen Keramik-Amphore, in der die Hefe permanent in Bewegung bleibt. Nach kurzem Hefelager kommt er ohne Dosage und ohne zugesetzten Schwefel auf die Flasche.

In der Nase zeigt er Zitrusfrüchte, weiße Blüten und einen feinen Anklang geriebener Mandelschalen. Darunter liegt eine kühle, kalkige Note, die sich wie ein roter Faden durch den Wein zieht. Am Gaumen wirkt er gleichzeitig schlank und voll, mit feiner Perlage und einer fast seidigen Textur. Druck und Frische halten sich die Waage, im Abgang dominieren Salz und Kreide. Ein präziser, durchgehend straffer Blanc de Blancs, der seine klare Form bis ins Finale hält. Mit Reife gewinnt er weiter an Tiefe, ohne seine straffe Linie zu verlieren.

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,

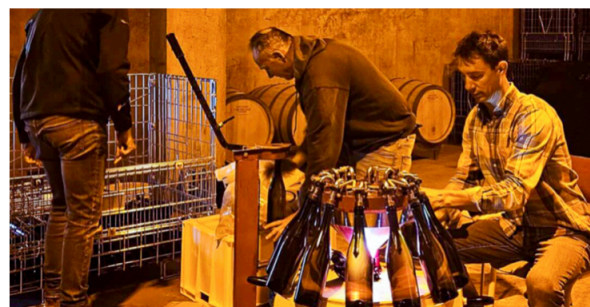
Antoine die Reben. Nach seinem Studium am Lycée Viticole in Avize 2014 und mehr als neun Jahren als Berater für Winzer kehrte er zurück und vinifizierte 2016 seinen ersten Jahrgang. Gemeinsam mit seiner Partnerin Aurore baut er seitdem ausschließlich Jahrgangschampagner aus. Die Coteaux Vitryats, eine 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.

entsteht ganz ohne zugesetzte Sulfite, ohne Filtration und Schöning. 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.

Die Champagner

Ovoide wird in eiförmigen Betongefäßen ausgebaut, deren Form eine natürliche Bewegung der Feinhefe begünstigt und eine sanfte Mikrooxygenation 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 Lagename „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



| | |
|-----------------|--|
| Winzer | Antoine Chevalier |
| Ort | Vitry-en-Perthois, Côteaux Vitryats |
| Weinberg | biodynamisch (Demeter) |
| Keller | alte Coquart-Pressen, spontane Gärung in Holzfässern, lange Lagerung auf der Hefe, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schöning und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks, Keramik-Gebinden und Holzfässern |
| Größe | 2,5 Hektar, 8.000 Flaschen |