CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS
CHAMPAGNE OVOIDE
MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE 2022 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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2022
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	22 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2025
Jahresproduktion	2.060 Flaschen

AROMEN

Zitrone
Limette
Grüner Apfel
Weiße Blüte
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

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Ovoide 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 Ovoide 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-Presse 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.

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