

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT

- MAGNUM 2016



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
Mandarine
Aprikose
Mirabelle
Weiße Blüten
Kamillenblüte
Minze
Brioche
Marzipan

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Chardonnay (100%)
2013
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reinzuchtheife
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
70 Monate
8 Gramm / Liter
März 2021
324 Flaschen

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100

Der Champagner Blanc de Blancs Millésime 2016 von Margaine stammt aus Villers-Marmery, einem Dorf am östlichen Rand der Montagne de Reims, das aus der Reihe tanzte: Wo ringsum Pinot Noir regiert, ist die Gemeinde fast vollständig mit Chardonnay bestockt. Die Familie bewirtschaftet gut sechs Hektar, viele Reben stehen seit über 30 Jahren. Arnaud Margaine führt das Gut in vierter Generation, seit 2018 arbeitet Tochter Mathilde mit. Für diesen Jahrgang kommt ausschließlich Chardonnay aus den ortseigenen Lagen in den Keller.

Villers-Marmery ruht auf Ton und Kalkstein, ein Untergrund, auf dem sich der Chardonnay hier seit jeher besonders wohl fühlt. Die Weinberge sind nach Osten bis Südosten ausgerichtet und werden nachhaltig gepflegt. Der Jahrgang reift überwiegend im Edelstahltank, ein kleinerer Teil kommt ins Holzfass und gibt ihm etwas mehr Rundung. Der biologische Säureabbau wird vollständig durchgeführt und nimmt der Säure etwas von ihrer Schärfe. Danach ruht der Champagner fast sieben Jahre auf der Hefe und kommt als Brut auf die Flasche.

In der Nase zeigt sich gelbes Kernobst, dazu Mandarinschale, weiße Blüten und ein Hauch Marzipan, umspielt von Minze und Kamille. Am Gaumen gibt sich der Jahrgang offen und locker gefügt, die einzelnen Noten greifen mühelos ineinander. Dahinter steht eine kühle, geradlinige Säure, wie sie für den Chardonnay aus Villers-Marmery typisch ist. Am Ende seiner Entwicklung ist dieser Blanc de Blancs noch lange nicht, er tritt gerade erst in seine erste Reifephase ein. Im Nachhall bleiben Mandarine und ein kräuteriger Anklang.

CHAMPAGNE MARGAINE

leichtfüßige, frische & herrlich zugängliche Chardonnay-Champagner

Die Champagner von Arnaud Margaine sind leise Meisterwerke – von kühler Präzision, getragen von Kreide, Zitrus und feiner Balance. In Villers-Marmery, einer seltenen Chardonnay-Insel im Herzen der Montagne de Reims, fängt er die Transparenz des Terroirs in stiller Klarheit ein. Seit 1910 steht der Name Margaine für Handwerk mit Geduld und Gespür, heute weitergeführt von Arnaud und seiner Tochter Mathilde. Ihr Stil ist unaufgeregt, aber voller Charakter: Champagner, die zugleich zugänglich und anspruchsvoll sind – Ausdruck jener ruhigen Energie, die aus echtem Gleichgewicht entsteht.



„Die Natur lehrt uns Geduld“ – mit diesem Gedanken beginnt das Kapitel, das im Jahr 1910 durch Armand Margaine im kleinen Ort Villers-Marmery am Rand der Montagne de Reims aufgeschlagen wurde. Die Weinbautradition der Familie reicht zwar bis ins 18. Jahrhundert zurück, doch in jenem Jahr nahm das Weingut jene Form an, die es bis heute prägt: handwerklich geprägte Champagner aus Premier-Cru-Lagen, die den Charakter des Terroirs in den Vordergrund stellen. Heute führt Arnaud Margaine den Betrieb in vierter Generation, unterstützt von seiner Tochter Mathilde, die sich bereits in die Arbeit im Weinberg und Keller einarbeitet. Die rund sieben Hektar Rebfläche liegen fast ausschließlich in Villers-Marmery, einem Dorf, das als Chardonnay-Enklave in der sonst Pinot-Noir-dominierten Montagne de Reims gilt. Die Arbeit in Weinberg und Keller folgt einem pragmatischen, naturverbundenen Ansatz, bei dem Herbizide weitgehend vermieden und naturnahe Methoden gepflegt werden. Arnaud Margaine ist Mitglied der Winzervereinigung Les Artisans du Champagne und führt die Tradition seines Vaters Bernard im Club Trésors de Champagne fort.

Die Champagner

Der **Le Brut** – Cuvée Traditionnelle bildet das Herz des Sortiments. Er vereint rund 90 Prozent Chardonnay mit einem kleinen Anteil Pinot Noir und zeigt die Handschrift von Villers-Marmery in ihrer klaren, zitrischen Frische und feinen Hefenote. Am Gaumen verbindet sie Struktur und Cremigkeit, bleibt dabei aber stets leichtfüßig und lebendig – ein Klassiker, der sowohl Einsteiger als auch Kenner anspricht. Noch straffer und puristischer wirkt **L'Extra Brut**, bei dem die geringere Dosage die Spannung zwischen Frucht und Mineralität betont und der kalkige Untergrund besonders deutlich hervortritt.

Der **Rosé Brut** zeigt eine subtile, elegante Seite: zarte Beerenfrucht, etwas Blutorange, florale Noten und eine feine, salzige Ader. Etwas intensiver in Farbe und Ausdruck ist der **Rosé de Saignée**, der auf direkter Maischestandzeit beruht und dadurch ein volleres Aromenspektrum bietet – reifere Frucht, mehr Tiefgang, aber ohne jede Schwere.

Die **Cuvée M** steht für die reifere, komplexere Seite des Hauses. Sie basiert auf einer Solera, die über Jahre hinweg erweitert wurde, und vereint Kraft mit feiner Reife. Noten von Brioche, reifen Zitrusfrüchten und leicht oxidativen Anklängen zeigen, dass Arnaud Margaine auch in der Tiefe des Weins das Gleichgewicht sucht. Der Blanc de Blancs Les Grands Arbres Brut Nature – ohne zugesetzten Schwefel und Dosage erzeugt – ist die kompromissloseste Interpretation des Villers-Marmery-Terroirs: kristallklar, krebzig und von präziser Linearität. Das Aushängeschild des Hauses ist die **Cuvée Spécial Club**, ein Millésime Blanc de Blancs, der aus den besten Parzellen stammt. Er vereint Energie, Reife und Tiefgang, getragen von einer markanten Kreidestruktur, die ihm Länge und Druck verleiht.

Warum Champagner von Margaine?

Weil die Champagner von Arnaud Margaine Klarheit und Balance verkörpern. Sie sind subtil gebaut, stets frisch und strukturiert, nie laut oder aufgesetzt. In ihrem Kern spiegelt sich die Finesse des Chardonnay aus Villers-Marmery wider – ein Terroir, das Spannung, Kreidigkeit und Transparenz hervorbringt. Margaine steht für einen Stil, der gleichermaßen zugänglich und anspruchsvoll ist, und damit in unserem Sortiment eine unverzichtbare Stimme für die stillen Qualitäten der Champagne bildet.

Weinberg und Keller

Die Weinberge von Champagne Margaine liegen fast vollständig in Villers-Marmery und sind zu rund 95 Prozent mit Chardonnay bestockt. Der kalkreiche Untergrund mit seiner reinen Kreide gibt den Weinen jene unverwechselbare Spannung, die sie von vielen Nachbardörfern unterscheidet. Die Reben sind im Schnitt etwa 30 Jahre alt. Begrünung, mechanische Bodenbearbeitung und der weitgehende Verzicht auf Herbizide sollen das Bodenleben fördern und die Reben widerstandsfähiger machen. Im Keller arbeitet Arnaud Margaine mit Bedacht: ein Teil der Grundweine wird in Holz ausgebaut, der biologische Säureabbau Gärung wird selektiv angewendet, um Frische und Struktur zu bewahren. Reserveweine spielen eine zentrale Rolle und können bis zu 50 Prozent der Assemblage ausmachen. So entsteht ein Stil, der Beständigkeit mit Lebendigkeit verbindet und den feinen Unterschied zwischen Technik und Intuition spürbar macht.

Winzer	Arnaud Margaine
Ort	Villers-Marmery, Montagne de Reims
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	moderne Presse, biologischer Säureabbau wird häufig blockiert, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks
Größe	7,0 Hektar, 65.000 Flaschen