ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LES GRANDES VOYETTES
GRAND CRU EXTRA BRUT 2021

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

Himbeere
Reife Birne
Grüner Apfel
Getrocknete Aprikose
Grapefruit
Haselnuss
Brioche
Kreide
Kalkstein

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Einzellage Les Grandes Voyettes in Verzenay
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Les Grandes Voyettes der Domaine Rousseaux-Batteux ist eine der ungewöhnlichsten Cuvées aus dem Sortiment von Adrien Rousseaux. Anders als die reinsortigen Lagenchampagner des Gutes vereint dieser Grand Cru aus Verzenay Chardonnay und Pinot Noir in etwa gleichen Teilen. Die Trauben stammen aus der gleichnamigen dreigeteilten Parzelle an den Nordhängen der Montagne de Reims, wobei der Chardonnay im oberen Teil der Lage wächst, während der Pinot Noir aus deutlich älteren Rebstöcken von 1953 und 1991 im unteren Bereich gedeiht. Diese Kombination aus jungen und über 70 Jahre alten Reben verleiht dem Champagner eine besondere Spannung zwischen Frische und Tiefe.

Adrien Rousseaux bewirtschaftet sein gut zwei Hektar großes Weingut seit 2012 in vierter Generation und setzt konsequent auf nachhaltige Methoden ohne Herbizide und Insektizide. Die Böden werden durch Begrünung und Bodenbearbeitung vitalisiert, die Lese erfolgt von Hand. Die Weinbereitung folgt einem naturnahen Ansatz mit Vergärung und Ausbau in Eichenholzfässern, wobei auf Filtration und Kältestabilisierung verzichtet wird. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reifte der Champagner rund drei Jahre auf der Hefe, bevor er mit geringer Dosage extra brut abgefüllt wurde.

In der Nase zeigt sich eine vielschichtige Aromatik mit Noten von frischen Zitrusschalen, grünem Apfel, roten Beeren und getrockneten Früchten, begleitet von einem Hauch Brioche und feiner Hefewürze. Subtile mineralische Anklänge erinnern an Kalkstein und verleihen dem Duft eine kühle Tiefe, während eine dezente Karamellnote für zusätzliche Komplexität sorgt. Am Gaumen entfaltet der Champagner eine mittlere Körperfülle mit cremiger Textur und lebhafter Perlage. Die Frische bleibt präsent und wird von einer klaren Säure getragen, die dem Wein Spannung und Struktur gibt. Die Mineralität wirkt verführerisch salzig und hinterlässt einen anhaltenden, eleganten Abgang. Dieser Les Grandes Voyettes gilt als der frischeste und filigranste Ausdruck unter den lagenspezifischen Champagnern von Adrien Rousseaux. Mit knapp über 2.000 Flaschen pro Jahrgang bleibt dieser Grand Cru aus Verzenay eine kleine, aber feine Rarität, die zeigt, wie spannend die Kombination aus unterschiedlichen Rebsorten und -stöcken sein kann.

ROUSSEAUX-BATTEUX

kreidige, energiegeladene Champagner von alten Reben



Bei Adrien Rousseaux schmeckt man die Kreide der nördlichen Montagne de Reims: Er erzeugt Champagner mit vibrierender Spannung, salziger Frische und ruhiger Präzision. Alte Reben in Grand-Cru-Lagen von Verzenay, Verzy und Louvois liefern konzentrierte Grundweine, die er mit spontaner Vergärung, wenig Schwefel und dezentem Holzeinsatz behutsam in die Flasche begleitet. Seit 2012 führt Adrien die kleine Familien-Domaine weiter und setzt auf naturnahe Bewirtschaftung und klare Herkunft. So entstehen spannungsreiche, charakterstarke Champagner mit eigenständiger Handschrift und bemerkenswertem Preis-Genuss-Verhältnis.

Adrien Rousseaux arbeitet mit ruhiger Hand und offenen Antennen. Was seine Parzellen vorgeben, setzt er um – mal mit leichtem Holzeinsatz, mal ohne biologischen Säureabbau, aber stets mit der Idee, die Herkunft sprechen zu lassen. Die Familie bewirtschaftet seit dem späten 18. Jahrhundert Reben in Verzenay, die ersten Flaschen kamen zu Beginn des 20. Jahrhunderts unter dem Namen Paul Rousseaux auf den Markt. Die historische Kellerei wurde Ende des 19. Jahrhunderts in den Fels gehauen und diente während des Ersten Weltkriegs als Schutzraum für Schulkinder vor den Bombardements, die auch die nahe Kathedrale von Reims trafen. 1976 begründete Denis Rousseaux gemeinsam mit seiner Frau Laurence die heutige Marke Rousseaux-Batteux. Seit 2012 führt Adrien die kleine Domaine mit Sitz in Verzenay weiter. Von dort reichen die rund 2,6 Hektar in Grand-Cru-Lagen von Verzenay, Verzy und Louvois sowie in Premier-Cru-Lagen der Montagne de Reims.
Stilistisch verbindet Adrien Rousseaux die Kreide der Montagne de Reims mit moderner Zurückhaltung im Keller: spontane Vergärung, minimale Schwefelgaben, unfiltrierte Abfüllungen und dezenter Pestizide und Herbizide kommen nicht zum Einsatz, vielmehr stehen die Pflege der Reben und die Gesundheit der Böden im Fokus. Die im Durchschnitt über 50 Jahre alten Reben liefern konzentrierte, spannungsreiche Grundweine, die er je nach Jahr und Parzelle unterschiedlich ausbaut. Die Rebfläche verteilt sich auf rund 14 Parzellen. Neben Pinot Noir ist auch Chardonnay und etwas Meunier gepflanzt.

Warum Rousseaux Batteux?

Bei Adrien liegt der Fokus klar auf Herkunft: Die Weine sind präzise, kreidig und energiegeladen – Montagne de Reims im Kern –, gleichzeitig zugänglich und vielseitig als Essensbegleiter einsetzbar. In einem Markt, in dem Grand-Cru-Einzellagen oft teuer bezahlt werden, überzeugt Rousseaux-Batteux mit kleiner Produktion, klarer Handschrift und bemerkenswertem Gegenwert.

Winzer	Adrien Rousseaux
Ort	Verzenay, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch (nicht zertifiziert)
Keller	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriquefässern
Größe	2,6 Hektar, 20.000 Flaschen

Die Champagner

Der Premier Cru **Blanc de Blancs** gibt den Ton für das gesamte Sortiment an: reiner Chardonnay aus der Montagne de Reims, spontan vergoren, im gebrauchten Barrique ausgebaut. Er wirkt straff, geradlinig und doch einladend – ein frischer, feingliedriger Auftakt, der die salzige Seite des Terroirs zeigt. Der Grand Cru **Blanc de Noirs**, ein reinsortiger Pinot Noir aus Verzenay und Nachbarorten, liefert dagegen Spannung und Grip. Die Cuvée wird zur Hälfte von Reserveweinen getragen und wirkt zupackend, würzig und präzise – ein kerniger Kernchampagner der Domaine. Die Einzellagen-Champagner zeigen die Bandbreite der Handschrift. **Les Grandes Voyettes** aus Verzenay verbindet zu gleichen Teilen Pinot Noir und Chardonnay. In gebrauchten Barriques ausgebaut wirkt er seidig, saftig und kreidig zugleich – ein klar gezeichneter Lagenton, der Reife und Frische balanciert. **Les Potences** in Verzenay ist ein reinsortiger Pinot Noir, der Ausbau im gebrauchten Holz verleiht ihm Tiefe und Kontur. **Le Mont** in Louvois, ebenfalls 100% Pinot Noir, zeigt die dunklere, würzige Seite des Grand-Cru-Pinot mit feiner Holznote und geradliniger Länge. Den Reigen beschließt der Rosé **Les Champs Brûlés** aus Verzy, wieder zu 100% aus Pinot Noir nach der Saignée-Methode erzeugt und im gebrauchten Barrique ausgebaut. Es ist ein charaktervoller, salziger Rosé, der mehr nach Lage als nach seiner Stilfarbe schmeckt. Die Füllmengen der Lagenweine bewegen sich überwiegend unter 1.000 Flaschen.