

ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT



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

Pink Grapefruit
Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Kalkstein
Kreide
Karamell
Vanille
Brioche

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2023 (50%) und 2022
(50%)
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

50% aus dem Vorjahr
14 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2025

Jahresproduktion

7.650 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Der Champagner Blanc de Noirs der Domaine Rousseaux-Batteux vereint zu gleichen Teilen das Lesegut zweier aufeinanderfolgender Jahre und stammt zu 100 Prozent aus Pinot Noir. Die Trauben wachsen in den Grand-Cru-Lagen von Verzenay, Verzy und Louvois im Herzen der Montagne de Reims, wo die Familie Rousseaux seit dem 18. Jahrhundert Weinbau betreibt. Seit 2012 führt Adrien Rousseaux das kleine Familiendomäne in vierter Generation und bewirtschaftet lediglich 2,6 Hektar Rebfläche auf den prestigeträchtigen Kreideböden der Region. 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.

Adrien Rousseaux arbeitet nach den Grundsätzen einer nachhaltigen, umweltschonenden Bewirtschaftung und verzichtet komplett auf Herbizide, Insektizide und synthetische Chemikalien. Der Boden wird durch regelmäßige Begrünung belebt und die Lebendigkeit des Terroirs gefördert. Die Weinbereitung erfolgt größtenteils in Eichenfässern, was dem Blanc de Noirs zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht, ohne die feine Struktur zu überladen. Nach der Assemblage der beiden Jahrgänge reifte der Champagner etwas über ein Jahr auf der Hefe und wurde mit einer geringen Dosage als extra brut abgefüllt. Die Cuvée unterscheidet sich vom klassischen Non-Vintage Brut, denn statt eines Basisweins mit Reserveweinen mehrerer vergangener Jahre werden hier zwei komplette Jahrgänge gleichberechtigt miteinander verbunden.

In der Nase zeigt sich der Blanc de Noirs kraftvoll und charakterstark, geprägt von reifen roten Früchten, dezenten Noten von Honig und einer feinen Würze vom Holzausbau. Am Gaumen entfaltet sich ein kräftiger, energischer Körper mit ausgeprägter Pinot-Noir-Struktur. Die Textur wirkt dicht und saftig, während eine lebendige, kreideartige Frische das Geschmacksbild in der Balance hält. Der Abgang ist lang, mit einer angenehmen Säurestruktur und mineralischem Nachhall, der typisch für die Grand-Cru-Lagen der Montagne de Reims ist. Dieser Champagner ein vielseitiger Begleiter, der sowohl als Aperitif überzeugt als auch am Tisch eine gute Figur macht. Er harmonisiert hervorragend mit Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch oder einem klassischen Pâté en Croûte. Auch zu Geflügel mit kräftigen Saucen oder reifem Käse passt er ausgezeichnet. Mit seiner klaren Struktur und dem zurückhaltenden Dosage-Stil verkörpert er authentisch die kraftvolle Eleganz des Verzenay-Terroirs und zeigt, was ein engagierter Winzer aus exzellenten Grand-Cru-Lagen herausholen 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	Arnaud Margaine
Ort	Villers-Marmery, Montagne de Reims
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird häufig blockiert, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks
Größe	7 Hektar, 65.000 Flaschen

Die Weine

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 charaktvoller, salziger Rosé, der mehr nach Lage als nach seiner Stilfarbe schmeckt. Die Füllmengen der Lagenweine bewegen sich überwiegend unter 1.000 Flaschen.