ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LE MONT
GRAND CRU BLANC DE NOIRS 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
Erdbeere
Waldbeere
Limette
Kräuter
Biskuit
Haselnuss
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Einzellage
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Einzellage Le Mont in Louvois
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	34 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2025
Jahresproduktion	950 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Le Mont der Domaine Rousseaux-Batteux ist ein reinsortiger Pinot Noir aus der gleichnamigen Einzellage im Grand Cru Louvois. Die kleine Parzelle von knapp 23 Ar liegt an den Südhängen der Montagne de Reims und wurde im Jahr 1961 bepflanzt, womit sie zu den ältesten Rebstöcken im Besitz von Adrien Rousseaux zählt. Der Name Le Mont verweist auf die exponierte Lage an einem sanften Hügel, die dem Pinot Noir optimale Bedingungen für Reife und Konzentration bietet. Das Etikett zeigt ein Foto von Adriens Großvater Michel und seinen beiden Onkeln bei der Pflanzung dieser Parzelle im Jahre 1961.

Die Weinberge profitieren von den tiefen Kreideböden mit Ton und Mergel, die typisch für die Montagne de Reims sind und dem Wein eine ausgeprägte Mineralität verleihen. Adrien bewirtschaftet die Lage ohne Herbizide und Insektizide, nutzt Begrünung und bearbeitet den Boden auch mit dem Zugpferd, um die natürliche Bodenstruktur zu erhalten. Nach der Handlese werden die Trauben in Eichenholzfässern vergoren und über acht Monate ausgebaut, bevor sie ohne Filtration und Kältestabilisierung in die Flasche kommen. Nach etwa drei Jahren Hefelager wird der Champagner mit geringer Dosage abgefüllt. Mit nicht einmal 1.000 nummerierten Flaschen pro Jahrgang gehört der Le Mont zu den seltensten Cuvées der Domaine.

In der Nase entfalten sich reife rote Beeren und süße Waldfrucht, aber auch frische Limette, ergänzt von dezenten Kräuternoten wie Thymian. Diese Eleganz wirkt vibrierend und lebendig, fast elektrisch in ihrer Energie. Am Gaumen zeigt der Champagner eine cremige Textur mit bemerkenswerter Konzentration und Saftigkeit. Die Struktur ist zugleich präzise und geschmeidig, getragen von einer komplexen salzigen Mineralität, die sich auf der Zunge ausbreitet. Die Frische bleibt prägnant, während eine feine Bitterkeit und würzige Holznoten zusätzliche Tiefe verleihen. Der Abgang ist lang und geradlinig mit einem anhaltenden Zitruskick. Dieser Le Mont verkörpert die dunklere, würzige Seite des Grand-Cru-Pinot aus Louvois und positioniert sich als kraftvollster unter den lagenspezifischen Champagnern von Adrien Rousseaux.

Der Le Mont ist ein idealer Begleiter zu kräftigeren Gerichten wie gebratenem Geflügel, geschmortem Kalb oder pilzbasierten Risottos. Dank seiner Konzentration und vielschichtigen Struktur kann er auch noch einige Jahre im Keller reifen und dabei zusätzliche Komplexität entwickeln. Dieser reinsortige Pinot Noir von über 60 Jahre alten Reben ist ein authentischer Ausdruck des Grand-Cru-Terroirs von Louvois und zeigt eindrucksvoll, wie tiefgründig und würzig die Südhänge der Montagne de Reims sein können.

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.