THIEULLET, ODILE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE CONFIDENTIELLE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2022

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

Apfelschale
Mirabelle
Roter Apfel
Honigmelone
Haselnuss
Brioche
Holz
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2022
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	20 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2025
Jahresproduktion	3.073 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
The Wine Front	93/100
Alberto Lupetti Grandi Champagne	94/100

Der Champagner Confidentielle von Odile Thieullet ist ein reinsortiger Meunier aus dem Vallée de la Marne, dessen Trauben aus Parzellen in Cuisles, Jonquery und Châtillon-sur-Marne stammen. Hinter dem Projekt steht eine Winzerin, die aus einer Familie von Vignerons kommt und in Cuisles, einem Dorf mit klarer Meunier-Prägung, ihren eigenen, sehr geradlinigen Stil gefunden hat. Der Confidentielle ist bewusst klein aufgelegt und entsprechend limitiert.

Geologisch ist das Marne-Tal hier spannend, weil grüner Ton auf kalkigem Mergelboden für Substanz sorgt, gleichzeitig aber eine kühle, salzige Frische bewahrt. Als Basis dient das Lesegut von 2022, wobei der Grundwein im Holz ausgebaut wird, um ihm Struktur zu verleihen. Hinzu kommt eine sehr zurückhaltende Dosage, die den Meunier klar hervorkehrt.

In der Nase zeigt der Confidentielle saftigen Apfel und Birne, dazu gelben Pfirsich und eine frische, helle Zitrusnote. Dahinter schieben sich mit etwas Luft Brioche und geröstete Mandeln, fein und gut eingebunden. Am Gaumen wirkt er einladend und straff zugleich, mit lebendiger Frische, feiner Cremigkeit und einer nussigen Note, die dem Champagner Druck verleiht, ohne schwer zu wirken. Wer Meunier pur sucht, der nicht auf reine Frucht setzt, sondern auch Struktur und Spannung mitbringt, trifft hier die richtige Wahl!

CHAMPAGNE ODILE THIEULLET

konzentrierte Meunier-Champagner mit kühler Spannung

In Odile Thieullets Champagnern hat der Meunier das letzte Wort: dicht, druckvoll, mit cremiger Textur und einer kühlen, leicht salzigen Linie. Die Rückkehr nach Cuisles und die Lehrjahre bei ihrem Bruder Cédric Moussé und bei Sébastien Mouzon haben ihr ein klares Ziel gegeben: Herkunft vor Technik. Seit 2021 füllt sie im kleinen Maßstab ab, arbeitet mit tierischer Unterstützung im Weinberg, viel Holz und sehr wenig Intervention. So entstehen ungeschminkte, präzise Weine, deren innere Ruhe nicht dämpft, sondern die Spannung im Glas bündelt.



Nicht jeder Weg in die Champagne beginnt im Weinberg. Odile Thieullet kam über Umwege zurück nach Cuisles im Vallée de la Marne, dorthin, wo ihre Familie seit Generationen Reben besitzt und der Meunier auf grüner Tonerde gedeiht. Seit 2018 arbeitet sie als Vigneronne, seit 2021 vinifiziert sie ihre Champagner unter eigenem Namen und macht damit etwas, das man in der Region selten so pur und konzentriert findet: ein sehr persönliches Projekt, das Tradition nicht nacherzählt, sondern weiterdenkt.
Prägend waren dabei die Lehrjahre an der Seite ihres Bruders Cédric Moussé und die Zeit auf dem Weingut von Sébastien Mouzon in Verzy. 2021 fing sie dann klein an, mit wenigen Fässern, auch weil der Jahrgang im Weinberg schwierig war. Heute stammen die Trauben aus den drei benachbarten Gemeinden Cuisles, Jonquery und Châtillon-sur-Marne. Odile ist die Schwester von Cédric Moussé, ja. Vor allem aber ist sie eine eigenständige Stimme, die den Meunier nicht als Ergänzung versteht, sondern als Zentrum.

Warum Champagner von Odile Thieullet?

Odile arbeitet im kleinen Maßstab und mit einer Konsequenz, die man schmeckt: Meunier als Herkunftserzählung, Holz als Werkzeug für Textur und Ruhe und eine Art von Minimalismus, die nicht asketisch wirkt, sondern selbstverständlich. Ihre Weine tragen Spannung und Tiefe nicht über Lautstärke, sondern über Substanz. Sie sind ungeschminkt, ohne dabei streng zu sein, und verbinden die runde, körperhafte Textur des Marne-Tals mit einer kühlen, salzigen Linie.

Die Champagner

Confidentielle ist ihr Einstieg und zugleich das Fundament. Reinsortiger Meunier, gelesen in Cuisles, Jonquery und Châtillon-sur-Marne, überwiegend im Holz und nur zu einem kleineren Teil im Stahl ausgebaut. Dieser Champagner zeigt sehr gut, was Odile sucht: Druck am Gaumen, eine geschmeidige, fast cremige Textur und eine Frische, die nicht aus Analytik kommt, sondern aus der Arbeit mit dem Grundwein. Confidentielle soll langfristig als Solera weiterleben, also nicht jedes Jahr neu erfunden werden, sondern durch Kontinuität Tiefe gewinnen.
L'Indépendante geht einen Schritt weiter Richtung Präzision. Ebenfalls 100% Meunier, aber als Einzellage aus Châtillon-sur-Marne verstanden und konsequent im Barrique ausgebaut. Der Wein wirkt straffer und geradliniger, mit kühler Spannung und salziger Länge, ohne den Meunier zu verleugnen. Die Auflage ist extrem klein, eher ein Kapitel als eine Serie, und genau so sollte man den Champaner auch verstehen: als verdichteten Blick auf einen Ort und einen Jahrgang.



Weinberg und Keller

Im Weinberg setzt Odile auf Bodenarbeit und eine gemischte Landwirtschaft, die mehr ist als Augenwischerei zu Marketingzwecken. Über die kühlen Monate weiden Tiere, unter anderem Kunekune-Schweine, Schafe und Hennen, zwischen den Rebzeilen und bringen Leben in den Boden. Gleichzeitig arbeitet sie mit schonendem Rebschnitt, der den Saftfluss respektiert und damit die Robustheit und Langlebigkeit der Stöcke fördern soll. Gelesen wird selbstverständlich in besonders kleinen Kisten.
Im Keller arbeitet sie überwiegend mit 228-Liter-Fässern, ergänzt durch ein kegelförmiges 600-l-Fass. Vergärung und Ausbau laufen mit wenig Eingriffen, natürlichen Hefen und einem sehr zurückhaltenden Schwefeleinsatz. Statt Kühlung nutzt sie, wenn der Winter es erlaubt, die Natur und stellt Fässer für die Stabilisierung ins Freie. Dieses Zusammenspiel aus Ruhe, Zeit und handwerklicher Kontrolle prägt den Stil ihrer Champagner: viel Textur, klarer Zug und eine Mineralität, die nicht dekorativ wirkt, sondern aus dem Wein heraus entsteht.

Winzer	Odile Thieullet
Ort	Cuisles, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch (nicht zertifiziert)
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriquefässern
Größe	0,5 Hektar, 4.400 Flaschen