

# COSE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LIEU-DIT LA PUCELLE 2023



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Roter Apfel  
Apfelschale  
Aprikose  
Weiße Blüten  
Haselnuss  
Brioche  
Kreide

## TYP

für Nerds  
im Holz ausgebaut  
Blanc de Noirs  
Einzellage  
Blanc de Noirs - 100% Meunier

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
mittlere Barriquenote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Meunier (100%)  
2023  
Trauben aus Thomas  
Perceval's La Pucelle in  
Chamery  
1960 gepflanzt  
biologisch (Agriculture  
Biologique)

**Alter der Reben**  
**Anbau**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
teils neues  
Barriquefass  
kein Reservewein

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
12 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

0 Gramm / Liter  
Juli 2025  
1.632 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100

Hinter dem Champagner La Pucelle steht Champagne Cose, das Kleinprojekt von Gil Conejo und Victor Allier aus Chouilly. Die beiden besitzen keine eigenen Reben, sondern kaufen winzige Mengen Trauben bei befreundeten Winzern und füllen daraus Jahr für Jahr einzelne Lagen ab. Für diese Cuvée stammt der Meunier von der Lage La Pucelle in Chamery, einem Premier-Cru-Dorf am westlichen Rand der Montagne de Reims. Die Reben dort wurden vor über sechzig Jahren gepflanzt. Die Trauben stammen von Thomas Perseval, der seine Weinberge biologisch und biodynamisch bewirtschaftet.

Der Weinberg liegt am Fuß des Hangs mit Ausrichtung nach Südosten auf sandigem Kalkboden, wie er für die Petite Montagne typisch ist; bewirtschaftet wird er biodynamisch und Demeter-zertifiziert. Thomas keltert die Trauben schonend in der senkrechten Coquard-Pressen, dann bringen die beiden den Most nach Chouilly und vergären ihn spontan in gebrauchten Barriques. Der biologische Säureabbau setzt von selbst ein, längst nicht in jedem Fass. Geschwefelt wird nur, wenn es gar nicht anders geht. Die zweite Gärung läuft in der Flasche unter Kork, danach reift der Champagner lange auf der Hefe und bleibt ohne Dosage.

In der Nase zeigt sich reife, aber zurückhaltende Frucht aus gelber Pflaume und frischer Haselnuss, dazu ein Hauch getrockneter Blüten und ein zarter oxidativer Schimmer aus dem Ausbau im Holz. Am Gaumen wirkt der Champagner füllig und texturiert, ohne je breit zu werden. Eine feine salzige Ader zieht sich hindurch und trägt den langen Abgang. Ein vitaler, erdig grundierter Meunier, der mehr zu bieten hat als bloße Rundheit und zeigt, wie viel Tiefe diese oft unterschätzte Rebsorte aus einer einzelnen Lage holen kann.

# CHAMPAGNE COSE

## Garagen-Projekt von 2 Enthusiasten mit den Trauben von Winzerstars

Jeder Champagner ein Einzellagenwein, reinsortig, aus einem Jahrgang – keine Assemblage, kein wiederholbarer Hausstil. Gil Conejo, ehemaliger Kellermeister bei René Geoffroy, und Victor Allier, Gastronom aus Chouilly, verwirklichen mit Cose eine radikale Idee: Sie besitzen kein eigenes Land, sondern arbeiten mit befreundeten Spitzenwinzern zusammen, deren Parzellen sie faszinieren. Die Trauben werden vor Ort gepresst, dann in Gils Garage nach Chouilly gebracht, wo in wenigen gebrauchten Fässern Champagner entstehen, die von spezifischen Böden und der Handschrift ihrer Erzeuger erzählen. Spontangärung, Pied de Cuve, Ausbau unter Kork statt Kronkorken – minimalste Intervention, maximaler Ausdruck. Was als Geheimtipp begann, zählt heute zu den fragtesten Projekten der neuen Champagner-Szene.

„Wir haben kein Land“, sagt Gil Conejo, „aber wir kaufen von Winzern, die Champagner so sehen wie wir.“ Diese Haltung ist der Ausgangspunkt eines der spannendsten Mikro-Négociant-Projekte der Champagne. Gil, gebürtiger Mexikaner mit jahrelanger Erfahrung als Kellermeister bei René Geoffroy, und Victor Allier, Gastronom und Inhaber des angesagten Sacré Burger in Reims sowie Sacré Bistro in Épernay, gründeten Cose mit einer klaren Vision: Champagner zu schaffen, die nicht einen Stil verkörpern, sondern viele. Jedes Jahr wählen die beiden in enger Abstimmung mit befreundeten Spitzenwinzern Parzellen aus, deren Charakter sie fasziniert. Die Trauben werden beim jeweiligen Erzeuger gepresst und sofort in die kleine Garage nach Chouilly transportiert, wo Gil mit der Vinifikation beginnt. Dort entstehen in wenigen Fässern Champagner, die so unterschiedlich sind wie die Lagen und Menschen, aus denen sie stammen.

## Warum Champagne Cose?

Weil hier zwei Menschen mit unterschiedlichem Hintergrund zeigen, dass Négociants nicht zwangsläufig große Häuser mit Millionenproduktion sein müssen. Gil und Victor definieren die Rolle des Händlers neu: als Vermittler zwischen Weinberg und Flasche, als Kuratoren herausragender Parzellen, als Brückenbauer zwischen Winzern und Weinliebhabern. Ihre Champagner sind keine Kompromisse, sondern pointierte Statements. Sie erzählen von spezifischen Böden, von alten Reben, von der Handschrift derjenigen, die die Weinberge bewirtschaften. Gleichzeitig tragen sie Gils kellermeisterliche Präzision und seine Fähigkeit, den Charakter einer Lage herauszuarbeiten, ohne ihn zu überformen. Cose steht für eine neue Generation, die Respekt vor Terroir und Tradition mit Experimentierfreude und Offenheit verbindet. Es sind Champagner für Menschen, die nicht nach einem wiedererkennbaren Hausstil suchen, sondern nach Vielfalt, Authentizität und der Faszination des Unterschiedlichen.

<b>Winzer</b>	Gil Conejo & Victor Allier
<b>Ort</b>	Chouilly, Côte des Balncs
<b>Weinberg</b>	abhängig von den Traubenlieferanten
<b>Keller</b>	spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird teilweise durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Bqrriques
<b>Größe</b>	0 Hektar, 2.000 bis 4.000 Flaschen



Die Idee ist radikal einfach und zugleich anspruchsvoll: Jeder Champagner ist ein Einzellagenwein, reinsortig, aus einem Jahrgang. Keine Assemblage, keine Stilistik, die sich wiederholt. Stattdessen jedes Jahr neue Partnerschaften, andere Parzellen, andere Winzer. Was verbindet, ist die gemeinsame Überzeugung, dass große Champagner im Weinberg entstehen und dass Kellerarbeit vor allem eines bedeutet: so wenig wie möglich einzugreifen. Gil und Victor arbeiten mit gebrauchten Fässern, überwiegend von Seloisse, verwenden „Pied de Cuve“, einen natürlichen Hefestarter aus einer kleinen Menge selbst vergorener Trauben, zur Anregung der Gärung und verzichten auf Schwefel und Schönung. Die Flaschengärung erfolgt unter Kork, nicht unter Kronkorken. Das schafft eine offenere, weniger reduktive Atmosphäre und macht die Champagner früh zugänglich, ohne ihre Lagerfähigkeit zu beeinträchtigen.

## Weinberg und Keller

Da Cose kein eigenes Land besitzt, liegt die Verantwortung für die Weinbergsarbeit bei den jeweiligen Partnerwinzern. Gil und Victor wählen ausschließlich Erzeuger, die nach ökologischen oder biodynamischen Grundsätzen arbeiten und eine naturnahe Bewirtschaftung pflegen. Die Entscheidung, welche Parzellen vinifiziert werden, fällt gemeinsam während mehrerer Besuche im Laufe des Jahres. Gil beschreibt den Prozess als eine Form des Vorstellens: Wie wird diese Lage in diesem Jahr schmecken? Welche Nuancen wird sie hervorbringen? Nach der Lese werden die Trauben beim jeweiligen Winzer gepresst. Die einzige Bedingung: keine Schwefelung, keine Schönung. Die Moste werden sofort nach Chouilly transportiert, wo Gil in seiner winzigen Garage mit der Vinifikation beginnt. Er arbeitet mit gebrauchten Fässern, die zu etwa 70 Prozent von Seloisse stammen. Jedes Fass erhält einen Pied de Cuve als Gärstarter. Die Gärung verläuft spontan mit wilden Hefen, gefolgt vom biologischen Säureabbau. Bislang hat Gil noch keinen Schwefel zugesetzt, schließt es aber nicht aus, sollte es ein Jahrgang erfordern. Die Flaschengärung erfolgt unter Kork statt unter Kronkorken. Diese Methode erlaubt einen sanfteren, weniger reduktiven Reifeprozess und macht die Champagner früh zugänglich, ohne ihre Entwicklungsfähigkeit zu schmälern. Was in dieser Garage entsteht, sind keine Kompromisse, sondern konzentrierte Essenz: Champagner, die von ihren Lagen erzählen und von den Menschen, die sie bewirtschaften.