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

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

Zitrone
Grapefruit
Roter Apfel
Apfelschale
Aprikose
Weiße Blüte
Haselnuss
Brioche
Kreide

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen
leicht

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



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2023
Weinberg	Trauben aus Thomas Perceval's La Pucelle in Chamery
Alter der Reben	1960 gepflanzt
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils neues Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	12 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2025
Jahresproduktion	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-Presse, 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 ein Jahr 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 gefragtesten 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.

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 Selosse, 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.

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.

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

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 Selosse 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.