DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE L'ASSEMBLAGE
PREMIER CRU 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

Grapefruit
Roter Apfel
Reife Birne
Zitrone
Aprikose
Weiße Blüte
Brioche
Sternanis
Mandel

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

leicht



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (28%) Pinot Noir / Spätburgunder (72%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Weinberge um Louvois und Bouzy
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100

L'Assemblage von Domaine Méa spiegelt das ganze Spektrum des Familienbetriebs in Louvois wider. In diese Cuvée fließen Trauben aus 27 Weinbergen mehrerer Grand- und Premier-Cru-Dörfer der Montagne de Reims, überwiegend Pinot Noir, ergänzt durch Chardonnay. Die Familienlagen verteilen sich auf den Norden der Region um Ludes, Chigny-les-Roses und Montbré sowie den Süden um Louvois und Bouzy. In fünfter Generation führt Sophie Moussié den Betrieb, gemeinsam mit ihrem Mann Franck. Sophie hat den Stil seit der Übernahme neu justiert, das einstige Haus Guy Méa firmiert seit 2024 unter neuem Namen.

Die Lagen ruhen überwiegend auf kalkhaltigen Böden mit Lehm-Kalk-Anteil und der für die Region typischen Campanium-Kreide. Die südlich gelegenen Weinberge sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet, die nördlichen nach Norden und Nordosten, was Spannung in die Cuvée bringt. Sophie und Franck arbeiten seit Jahren ohne synthetische Pestizide oder Herbizide und sind inzwischen biozertifiziert. Gepresst wird nach wie vor mit einer traditionellen Coquard-Presse, der Grundwein reift mehrere Monate auf der Feinhefe in emaillierten Tanks. Anschließend ruht der Champagner ausgiebig auf der Hefe in den kühlen Kreidekellern unter dem Gut.

Im Glas zeigt sich ein strahlendes Zitronengelb mit dezenten bronzenen Reflexen, ein Hinweis auf den hohen Pinot-Noir-Anteil. In der Nase reife Birne und Apfel, Zitronenzeste, ein Hauch weißer Blüten und feine Noten von Mandel, Brioche sowie zarte Gewürzanklänge. Am Gaumen trägt eine feinperlige Mousse die Aromen, die Säure bleibt straff, ohne hart zu werden, dazu eine kreidige Mineralität, die das lange Hefelager erkennen lässt. Der Abgang zieht sich lang und endet mit salzigem Schliff und einem Nachklang von Haselnuss. Ein vielschichtiger Champagner, der die Vielfalt der Familienlagen erkennen lässt.

CHAMPAGNE DOMAINE MEA

eigenständige Champagner aus zwei Terroir-Welten



Kraftvoll und zugänglich, frisch und substanzreich, trocken und doch nie karg – die Champagner von Domaine Méa besitzen eine innere Logik, die im Glas sowohl Einsteiger als auch Kenner sofort überzeugt. Zwei klimatisch grundverschiedene Terroir-Zonen der Montagne de Reims prägen das Spannungsfeld: der reife, Pinot-Noir-geprägte Süden mit den Grand-Cru-Gemeinden Bouzy und Louvois, der straffe, frischere Norden um Ludes und Montbré. Sophie Moussié, fünfte Generation einer seit fast einem Jahrhundert in Louvois verwurzelten Winzerfamilie, führt das Gut seit 2019 gemeinsam mit ihrem Mann Franck und überzeugt dabei mit wachsender Entschiedenheit und einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis.

„Wenn ich groß bin, werde ich eine ‚Champagneuse'!" Diesen Satz soll Sophie Moussié als Kind mit einem schelmischen Lächeln ständig wieder wiederholt haben. Es klang nach Kindheitstraum, war aber eine Ankündigung. Heute führt sie gemeinsam mit ihrem Mann Franck Moussié Domaine Méa in Louvois, einer der kleinsten unter den 17 Grand-Cru-Gemeinden der Champagne, als fünfte Generation einer Winzerfamilie, die hier seit fast einem Jahrhundert verwurzelt ist. Die Geschichte ist geprägt von Beharrlichkeit: Als René Méa im Zweiten Weltkrieg fünf Jahre lang als Kriegsgefangener in Österreich festgehalten wurde, übernahm sein erst neunjähriger Sohn Guy die Weinberge und Verantwortung. Aus dieser Erfahrung erwuchs eine lebenslange Leidenschaft: Guy baute das Gut aus, gab ihm seinen langjährigen Namen („Champagne Guy Méa") und erweiterte den Besitz durch Heirat um Parzellen im nördlicheren Teil der Montagne de Reims. 1982 übernahm Tochter Evelyne, 2019 folgte nun Sophie – und seit 2024 trägt das Haus den Namen „Domaine Méa".

Das Gut umfasst 7 Hektar auf rund 27 Parzellen in fünf Dörfern und gliedert sich in zwei klimatisch grundverschiedene Terroir-Zonen: den kraftvollen, Pinot-Noir-geprägten Süden mit den Grand-Cru-Lagen von Louvois und Bouzy sowie den frischeren, strafferen Norden mit den Premier-Cru-Parzellen in Ludes, Montbré und Chigny-les-Roses. Pinot Noir ist die dominierende Rebsorte, Chardonnay stellt den größten Teil des Rests, Meunier ergänzt mit einem kleinen Anteil. Aus diesem Spannungsfeld entstehen Champagner, die zugleich Tiefe und Zugänglichkeit besitzen.

Die Champagner

Als zugänglicher Einstieg überzeugt **L'Assemblage** durch Trinkfreude und Vielschichtigkeit: Pinot Noir stellt den deutlich größeren Teil dieser Premier-Cru-Cuvée, Chardonnay ergänzt mit einem guten Drittel, und alle Parzellen des Weinguts finden nach rund drei Jahren Hefelager zu einem charaktervollen Ganzen zusammen. **Le Grillon** trägt den Spitznamen von Christiane Méa, Frau von Guy, durch deren Familie das Weingut seinen Weg in den Norden der Montagne de Reims fand. Chardonnay dominiert die Cuvée, ergänzt durch einen Teil Pinot Noir aus den Premier-Cru-Lagen Ludes, Montbré und Chigny-les-Roses – frisch, straff und mit mindestens vier Jahren auf der Hefe gereift. Geprägt von überwiegend Pinot Noir aus den Grand-Cru-Lagen Bouzy und Louvois reift **La Sig'Nature** rund vier Jahre auf der Hefe und zeigt, was der Süden der Montagne de Reims zu leisten imstande ist: kraftvoll, komplex und von einer Eleganz, die man ihm zunächst nicht unbedingt zutraut. **La Rencontre** wurde erstmalig 2018 aufgelegt und der erste Champagner des Hauses, in dem Meunier eine Hauptrolle spielt. Er wird zu gleichen Teilen aus Pinot Noir, Meunier und Chardonnay aus je einer einzelnen Premier-Cru-Parzelle assembliert, verbringt über ein Jahr im Holzfass und bringt mit seiner wärmeren, runderen Textur eine neue Dimension ins Sortiment.
Aus 100% Chardonnay alter Reben in den Grand-Cru-Lagen von Louvois und Bouzy entsteht **Belle de Blancs,** ein Jahrgangs-Blanc-de-Blancs, der nach sechs Jahren Hefelager eine Tiefe und Spannung entwickelt, die das frische Potenzial des Chardonnays um eine vielschichtige Dimension ergänzen. Das direkte Gegenstück ist **Belle de Noirs**: reinsortig aus Pinot Noir ausgewählter Grand-Cru-Parzellen in Bouzy und Louvois vinifiziert, ebenfalls sechs Jahre auf der Hefe gereift, kraftvoll und präzise zugleich.

Die Cuvée des Loups ist das Millesimé-Aushängeschild des Hauses: Sie besteht zu gleichen Teilen aus Pinot Noir und Chardonnay der besten Grand-Cru-Lagen von Louvois und Bouzy, ist teilweise im Holzfass ausgebaut und mindestens vier Jahre auf der Hefe gereift.

Warum Champagner von Domaine Mea?

Sophie und Franck Moussié stellen sich nicht in den Vordergrund. Sie konzentrieren sich auf ihre Arbeit, und die spricht für sich. Was das Haus auszeichnet, ist die innere Logik des Sortiments: Kein Champagner gleicht dem anderen, weil kein Terroir dem anderen gleicht. Der Süden liefert Wärme und Substanz, der Norden Spannung und Frische. Zwischen diesen Polen bewegt sich Domaine Méa mit zunehmender Klarheit und Entschiedenheit. Die neuere Linie aus Jahrgangscuvées und fassausgebautem Terroir-Champagner zeigt, wie weit Sophie und Franck bereit sind, das handwerkliche Potenzial ihrer Parzellen auszuschöpfen.

Winzer	Sophie Moussié
Ort	Louvois, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch in Umstellung
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, lange Lagerung auf der Hefe, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern
Größe	7 Hektar, 30.000 Flaschen