REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LES QUATRE TERROIRS NO. 22
PREMIER CRU BRUT NATURE BIO

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
Rote Kirsche
Heidelbeere
Quitte
Roter Apfel
Kandierte Früchte
Karamell / Toffee
Brioche
Haselnuss
Vanille

TYP
zum Aperitif
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

STIL
mittlere Barriquenote
körperreich

LAGERN & SERVIEREN
2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (9%) Pinot Noir / Spätburgunder (91%)
Jahrgänge	2022 (90%), 2021 bis 2018 (10%)
Weinberg	Weinberge in Bouzy, Ambonnay, Louvois und Tauxières
Anbau	biologisch (Agriculture Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	10% aus den vier vorhergehenden Jahren
Dauer Hefelager	27 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2025
Jahresproduktion	15.547 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Falstaff	94/100
Tim Atkin MW	90/100
Vinum Wine Magazine	93/100

Les Quatre Terroirs No. 22 von Georges Remy vereint Trauben aus vier Gemeinden der Montagne de Reims, den Grands Crus Bouzy, Ambonnay und Louvois sowie dem Premier Cru Tauxières. Der Winzer ist in Bouzy zu Hause, lernte sein Handwerk aber zunächst in Bordeaux, woher seine Vorliebe für rote Trauben rührt. So bestimmt Pinot Noir die Cuvée größtenteils, ergänzt durch einen kleinen Anteil Chardonnay. Die Reben stehen auf Lagen, die Georges weitgehend von seinem Vater übernahm und die vielfach über vierzig Jahre alt sind.

Die vier Orte liegen auf Kreide mit sanfter südlicher Ausrichtung, ein Terroir, das besonders reife und kraftvolle Pinot Noir-Trauben hervorbringt. Georges bewirtschaftet seine Weinberge biologisch und greift auch zu biodynamischen Methoden. Vergärung und Ausbau finden auf der Feinhefe in Holzfässern verschiedener Größen statt, der biologische Säureabbau läuft vollständig durch. Geschönt und filtriert wird nicht, abgefüllt wurde im Sommer nach der Ernte. Auf eine Dosage verzichtet der Winzer ganz, was dem Champagner seine geradlinige, klare Art bewahrt.

In der Nase verbinden sich Blaubeere und rote Kirsche mit feinen Noten von Haselnuss, Vanille und Zedernholz, dazu ein salziger, mineralischer Anflug. Am Gaumen setzt sich die rote Frucht fort, getragen von einem schlanken, straffen Gerüst, das mit Luft an Druck gewinnt. Lebendige Säure und ein ausgeprägt salziger Zug halten alles zusammen und geben dem Champagner Spannung und Geradlinigkeit. Der Nachhall bleibt herb und mineralisch. Ein präzise gebauter Champagner mit Reifepotenzial, der von Struktur und Mineralität lebt.

CHAMPAGNE GEORGES REMY

kraftvolle, terroir- und holzgeprägte Pinot-Noir-Champagner



Georges Remy macht Champagner, die man nicht vergisst: dicht, würzig, von einer Tiefe, die man selten findet. In Eichenfässern ausgebaut, ohne Dosage abgefüllt, von alten Reben auf Grand-Cru-Böden in Bouzy, Ambonnay, Louvois und dem Premier Cru Tauxières – jede Flasche ein Ausdruck echter Terroir-Arbeit. Der ausgebildete Önologe kehrte nach Stationen in Bordeaux ins Familienweingut zurück und startete 2011 nicht mit Champagner, sondern einem stillen Coteaux Champenois. Wer so anfängt, meint es ernst. Seit 2018 ist der Betrieb biozertifiziert, die Qualität wächst mit jedem Jahrgang. Die Champagner von Georges Remy zählen zum Interessantesten, was es in der enorm spannenden Region zu entdecken gibt!

„Der Wein entsteht im Weinberg" – für Georges Rémy ist das keine Floskel, sondern der Kern seiner gesamten Philosophie. Georges ist ausgebildeter Önologe, verfeinerte sein Handwerk bei einigen Weingütern in Bordeaux und kehrte danach nach Bouzy zurück, ins Herz der Montagne de Reims, wo seine Familie seit Generationen Reben kultiviert. Sein Großvater begann in den 1950er Jahren mit der eigenen Weinbereitung, sein Vater zog sich eine Generation später wieder in den reinen Traubenanbau zurück. Erst Georges, der dritte in der Reihe, weckte das Weingut wieder zum Leben: 2011 startete er mit einem stillen Rotwein, einem Coteaux Champenois aus der Parzelle Les Vaudayants, weil ihn der Pinot Noir faszinierte, lange bevor er an Champagner dachte. Erst 2014 folgte dann die erste Traubenlese für die Champagner-Herstellung!
Heute bewirtschaftet Georges 5,3 Hektar in 17 einzelnen Parzellen, verteilt über die legendären Grand Cru-Gemeinden Bouzy, Ambonnay und Louvois sowie das Premier Cru-Dorf Tauxières. Alle Flächen werden seit 2018 zertifiziert biologisch bewirtschaftet. Selbstbewusst arbeitet Georges mit den alten Rebstöcken, die bereits seit über 40 Jahren und mehr im Ertrag stehen. Er gehört zu den letzten Winzern der Champagne, die wirklich spät ernten und dabei auf einen potenziellen Alkohol von 11,5 bis 12 Volumenprozent warten, eine Entscheidung mit weitreichenden Konsequenzen für den Charakter aller seiner Champagner. Ausprobieren und stetig verbessern ist das Motto von Georges Remy – und so steigt die Qualität und der Anspruch von Jahr zu Jahr.

Die Champagner

Les Quatre Terroirs ist die Herz-Cuvée des Weinguts und zugleich ein Porträt aller vier Lagen: die Grands Crus Bouzy, Ambonnay und Louvois sowie das Premier-Cru-Terroir von Tauxières. Pinot Noir dominiert die Assemblage klar, mit einem kleineren Anteil Chardonnay. Ausgebaut in Eichenfässern entwickelt der Champagner eine würzig-rauchige Tiefe mit lebendiger Mineralität und erstaunlicher Zugänglichkeit.
Aus einer Einzellage in Tauxières zeigt **Les Muits** als reinsortiger Blanc de Blancs eine ganz andere Textur als die Pinot-Noir-geprägten Cuvées: kalkig, von anhaltender Frische und feiner Spannung.
Aus einer Parzelle, in der Reben aus den frühen 1970er Jahren auf tonig-kalkigen Böden wachsen, vereint Le Mont de Tauxières Pinot Noir und Chardonnay zu gleichen Teilen. Die Cuvée pendelt klug zwischen den Charakteren beider Rebsorten und besitzt eine Dichte, die sich mit Lagerung weiter entfaltet.
Der **Grand Cru Blanc de Noirs** fasst mehrere Parzellen in Bouzy zusammen und arbeitet ausschließlich mit Pinot Noir. Kraftvoll im Auftritt und doch von einer Geschmeidigkeit, die Bouzy-Pinot typischerweise mitbringt. Noch weiter in die Geschichte des Weinguts führt Les Hauts Clos: Die Parzelle wurde 1960 von Georges' Großvater angelegt, und aus eben diesen Rebstöcken entnimmt Georges heute die Stecklinge für alle Neupflanzungen im Betrieb. Der Champagner trägt diese Geschichte spürbar in sich, komplex, vielschichtig und von großer Länge.
Les Vaudayants ist die Einzellage, mit der alles begann: Hier produzierte Georges 2011 seinen ersten Coteaux Champenois, den stillen Bouzy Rouge, der sein Weingut begründete. Aus denselben Reben entsteht **Vaudayants Rosé**, ein Grand Cru Assemblage-Rosé aus reinem Pinot Noir, dicht und von einer Energie, die viele Rosés nicht mitbringen.

Warum Champagner von Georges Remy?

Bereits seit einigen Jahren gehören wir zur ständig wachsenden Fangemeinde dieses bemerkenswerten Winzers. Georges baut ein Sortiment auf, das von Anfang an auf Substanz setzt, nicht auf Größe. Seine Champagner entstehen aus einzelnen, mit großer Sorgfalt bearbeiteten Einzellagen, reifen in Barriques und werden ohne Dosage abgefüllt. Was dabei entsteht, ist keine Stilübung, sondern ernsthafte Terroir-Arbeit: kraftvoll und gleichzeitig präzise, immer von einer unverwechselbaren Handschrift geprägt. Dass er seine Laufbahn mit stillen Rotweinen begann und Champagner erst folgte, als er dafür bereit war, sagt viel über seinen Ansatz aus: Georges hat erst 2014 mit der Champagnerproduktion begonnen und vinifiziert seine Einzellagen seither Schritt für Schritt zu eigenständigen Cuvées. Wer seine Champagner heute trinkt, erlebt ein Weingut, das gerade erst in seine eigentliche Tiefe findet.

Winzer	Georges Remy
Ort	Bouzy, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch (Agricutlure biologique seit 2018)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in teils neuen Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	5,3 Hektar, 22.000 Flaschen