DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE LE TRIAU
EXTRA BRUT 2022 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
Grapefruit
Orangenschale
Grüner Apfel
Himbeere
Erdbeere
Mandel
Vanille
Brioche
Gebäck

TYP
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN
2026 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
leicht



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	2022 (70%), 2021
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	30% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	42 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

Aus dem westlichen Marne-Tal, genauer aus Charly-sur-Marne, kommt der Champagner Le Triau von Drémont-Marroy, eine Assemblage aller drei klassischen Champagne-Rebsorten mit Meunier als prägender Komponente, ergänzt durch Pinot Noir und einen kleineren Anteil Chardonnay. Der Name geht auf einen lokalen Dialektausdruck für brachliegendes Land zurück. Er erinnert an die Aufbauarbeit der vorherigen Generation: Jean-Louis Drémont und Françoise Marroy erweiterten den Familienbetrieb über zwei Jahrzehnte von einem auf 7,5 Hektar. Heute führen ihre Kinder Jean-Rémi und Mélanie das Weingut weiter, verteilt auf 23 Weinberge in vier Dörfern.

Die Reben wachsen auf den für das westliche Marne-Tal typischen Kalk- und Lehmböden. Jean-Rémi und Mélanie setzen auf Begrünung zwischen den Rebzeilen und in einigen Lagen auf ein Boulonnais-Pferd statt schweren Geräts. Seit dem Jahrgang 2022 ist der Betrieb biozertifiziert. Die Basis bildet der Jahrgang 2019, ergänzt durch Reserveweine aus älteren Ernten. Der Ausbau erfolgt überwiegend in Edelstahl und zu einem kleineren Teil in Holzfässern, der biologischer Säureabbau wird vermieden, um Frische und Spannung zu erhalten. Anschließend reift Le Triau lange auf der Hefe, bevor er ohne Dosage abgefüllt wird.

In der Nase zeigt sich der Champagner offen und freundlich mit Orangennoten, Apfelblüte und feinen Nuancen von gerösteten Mandeln. Im weiteren Verlauf kommen reife rote Früchte, ein Hauch Vanille und ein leiser Anklang an Backgewürz hinzu. Am Gaumen wirkt der Antritt frisch und großzügig, getragen von einer lebhaften Mousse. Zitrische Klarheit trifft auf eine leicht röstige, würzig-herzhafte Tiefe, dahinter steht eine straffe Säure, die dem Charakter eines niedrig dosierten Extra Brut entspricht. Le Triau zeigt sich jugendlich und präzise, gewinnt aber mit etwas Luft an Statur.

CHAMPAGNE DRÉMONT-MARROY

tiefgründige Champagner mit Meunier-Fokus



Saftig, würzig, geerdet: Die Champagner von Drémont-Marroy verbinden Zugänglichkeit und Tiefe auf eine Art, die im Marne-Tal selten so gelingt. Meunier steht im Mittelpunkt und entfaltet auf den lehm- und kalkhaltigen Böden eine Frucht und Substanz, die der Rebsorte andernorts kaum zugestanden wird. Seit 2016 führt das junge Duo Jean-Rémi und Mélanie Drémont das Familienweingut in vierter Generation: konsequent biologisch, minimal im Keller, geduldig in allem. Das Ergebnis sind Champagner mit echtem Charakter und einem bemerkenswert guten Preis-Genuss-Verhältnis.

Urgroßmutter Odette legte den Grundstein: Sie war Lehrerin am Morgen und Winzerin am Nachmittag, angetrieben von der Liebe zu ihrem Land in Charly-sur-Marne. Ihr Weingut liegt im westlichsten Teil der Champagne, auf halbem Weg zwischen Paris und Reims, dort wo die Marne ihre charakteristische große Schleife beschreibt. Ihre Nachfolger bauten auf diesem Fundament auf: Die Großeltern brachten 1955 den ersten Champagner unter eigenem Namen auf den Markt, obwohl der Betrieb damals noch überwiegend von Landwirtschaft und Viehzucht geprägt war. Die Eltern Jean-Louis Drémont und Françoise Marroy schufen dann über mehr als zwei Jahrzehnte geduldiger Handarbeit den heutigen Betrieb. Sie pflanzten viele neue Parzellen selbst, wuchsen von 1 auf 7,5 Hektar und gaben dem Gut seinen heutigen Namen.
Seit 2016 führen Jean-Rémi und Mélanie Drémont das Weingut in vierter Generation. Sie teilen den Enthusiasmus ihrer Familie, den Optimismus und die Entschlossenheit, der jede Generation ihren eigenen Ausdruck verliehen hat. Ihnen ist vor allem die Arbeit mit der Natur wichtig: Seit 2019 wirtschaften sie biologisch, seit 2022 ist der Betrieb zertifiziert. Und sie nehmen sich Zeit – für die Arbeiten im Weinberg ebenso wie für die Weine selbst, die in aller Ruhe reifen dürfen. Alle 23 Parzellen werden separat ausgebaut, die Cuvées mit Feingefühl assembliert, Eingriffe auf ein Minimum reduziert.

Warum Champagner von Drémont-Marroy?

Authentizität, Einfachheit und Lebensfreude – darauf fußt die Arbeit bei Champagne Drémont-Marroy. Jean-Rémi und Mélanie haben keinen fertigen Stil geerbt, sondern ihn selbst entwickelt. Meunier steht im Fokus ihres Sortiments, und das aus gutem Grund: Auf den lehm- und kalkhaltigen Böden des Marne-Tals entfaltet diese Rebsorte eine Frucht und Tiefe, die ihr andernorts selten zugestanden wird. Doch die Champagner erzählen mehr als eine Rebsortengeschichte. Sie sind Ausdrücke einzelner Orte, bestimmter Böden und eines Jahrgangs, der ohne Eingriff zur Tiefe findet. Was dieses Weingut auszeichnet, ist das konsequente Zusammenspiel von Geduld und Neugier, einer lohnenswerten Kombination. Die insgesamt noch sehr frischen Änderungen im Weingut bringen bereits jetzt überaus spannende Champagner hervor, und wir freuen uns auf die nächsten Jahre, die sicher noch mehr von der Familienhandschrift und Ausdrucksstärke zeigen werden.

Die Champagner

Es werden alle drei Rebsorten angebaut, der Schwerpunkt bei Champagne Drémont-Marroy liegt jedoch auf dem Meunier. Die lehm-kalkhaltigen Böden ermöglichen beste Ergebnisse und mehr Frucht, der sonst eher charakterarmen Rebsorte. Le Triau und La Lierie sind die beiden Basis-Cuvées des Hauses. **Le Triau** mit Meunier in der Hauptrolle steht für das verwilderte Land und erinnert an die Elterngeneration, die viele Parzellen mit eigenen Händen freigelegt hat. Trotz der minimalen Dosage wirkt der Champagner angenehm weich. Bei **La Lierie** halten sich Pinot Noir und Chardonnay die Waage, und die Cuvée zeigt eindrucksvoll, was das Marne-Tal dem Chardonnay abzugewinnen vermag: üppige Reife und eine körperreiche Textur, die sonst eher roten Sorten vorbehalten scheint.

Auf vielen Parzellen wachsen zwischen den Rebstöcken Rosensträucher, denen der Jahrgangs-Rosé **Les Rosiers** seinen Namen zu verdanken hat. Die Cuvée basiert auf Meunier und Pinot Noir, deren Anteile je nach Jahrgang variieren, wobei ein Teil des Pinot Noir als Rotwein vinifiziert und zugegeben wird. Es ist ein Rosé mit Körper und Tiefe, der am Tisch besser aufgehoben ist als im Aperitifglas. Der Noir de Méandre ist ein Blanc de Noirs aus gleichen Teilen Pinot Noir und Meunier, dessen Parzellen verschiedene Böden vereinen – Erosions- und Schwemmland und Tuffeau-Kalkstein – und dem der Holzausbau zusätzliche Komplexität verleiht.

Die reinsortigen Jahrgangs-Cuvées der **Éclosion**-Reihe entstehen größtenteils in Betoneiern, wo der Wein nach Überzeugung von Jean-Rémi und Mélanie „lebt, atmet und sich entfaltet, bevor er geboren wird". Alle drei Champagner kommen ohne Dosage aus. Éclosion Chardonnay ist eine der wenigen Blanc-de-Blancs-Cuvées des Marne-Tals, in der Frische und gereifte Fülle in Balance sind. Der Éclosion Pinot Noir betont die substanzreiche, weinige Seite der Rebsorte, während der Éclosion Meunier mit einer ungewöhnlichen Kombination aus Weichheit, Intensität und Festigkeit begeistert.

Winzer	Jean-Rémi Drémont
Ort	Charly-Sur-Marne, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch zertifiziert ab 2023 (Agricutlur biologique
Keller	moderne Presse, überwiegend spontane Gärung, in Edelstahl und Betoneiern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks, Betoneiern und wenigen Holzfässern
Größe	7,5 Hektar, 20.000 Flaschen