DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE LA LIERIE
EXTRA BRUT 2021

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
Zitrone
Aprikose
Gelber Apfel
Quitte
Haselnuss
Erdbeere
Brioche
Kalkstein

STIL

charakterreich
feine Holznote

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (60%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2021 (70%), 2020
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

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	36 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Falstaff	91/100

Irgendwo zwischen Reims und Paris, im westlichsten Zipfel der Champagne, liegt Charly-sur-Marne – und genau dort entsteht der Champagner La Lierie von Drémont-Marroy, mitten in der großen Flussschleife der Marne, dem sogenannten Grand Méandre. Die Geschwister Jean-Rémi und Mélanie Drémont erzeugen erst seit 2018 ihre ersten eigenen Champagner, obwohl die Familie bereits seit vier Generationen Wein anbaut. Der Name La Lierie stammt aus dem lokalen Dialekt und bezeichnet das Anbinden junger Triebe an den Erziehungsdraht, ein Bild für Halt und Wachstum. Die Cuvée besteht überwiegend aus Pinot Noir, ergänzt durch einen erheblichen Anteil Chardonnay, der im Vallée de la Marne besonders vollreif und ausdrucksstark wird.

Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, seit 2022 offiziell zertifiziert. Jean-Rémi und Mélanie arbeiten ausschließlich von Hand, setzen auf Begrünung zwischen den Rebzeilen, nutzen einen Pferdepflug zur Bodenbearbeitung und verzichten konsequent auf chemische Pflanzenschutzmittel. Die lehm-kalkhaltigen Böden des Vallée de la Marne prägen den Stil. Im Keller wird auf biologischen Säureabbau verzichtet, was die natürliche Frische des Terroirs bewahrt. Ein Teil der Grundweine reift in Eichenfässern unterschiedlicher Größe, der Rest in Edelstahltanks. Die Dosage ist bewusst minimal gehalten, was dem Champagner seine Straffheit und Direktheit gibt.

In der Nase zeigt La Lierie reife gelbe Frucht, einen Hauch Zitrusschale und würzige Noten aus dem Holzausbau, unterlegt von einer feinen Mineralität. Am Gaumen wirkt der Champagner überraschend weinartig und dicht für diese Herkunft, wobei der Chardonnay-Anteil Spannung und Lebendigkeit beisteuert und der Pinot Noir Körper und Tiefe verleiht. Die Perlage ist fein und gleichmäßig, die Säure klar präsent, aber ohne Schärfe. Der Abgang ist lang und salzig. Ein Champagner mit dem Charakter eines großen Stillweins!

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