ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE
PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

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
Mirabelle
Weißer Pfirsich
Weiße Blüte
Gebäck
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2023 (50%) und 2022 (50%)
Weinberg	Grand Cru Weinberg in Verzenay & Premier Cru in Villers-Marmery
Alter der Reben	über 50 Jahre
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2026
Jahresproduktion	2.650 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

Der Champagner Premier Cru Blanc de Blancs extra brut stammt von der Domaine Rousseaux-Batteux, einem kleinen Weingut in Verzenay an der Montagne de Reims, das seit dem späten 18. Jahrhundert von der Familie Rousseaux bewirtschaftet wird. Adrien Rousseaux, seit 2012 in vierter Generation am Ruder, vereint zwei charakterstarke Lagen in dieser Cuvée: der kraftvolle Grand Cru Verzenay und der feingliedrige Premier Cru Villers-Marmery, eine Chardonnay-Insel inmitten der Pinot-Noir-dominierten Montagne de Reims. Die Rebstöcke in beiden Lagen sind im Durchschnitt über 50 Jahre alt und liefern konzentriertes Traubengut, das die mineralische Prägung der Region klar zum Ausdruck bringt.

Die Trauben wachsen auf kreidegeprägten Böden mit Südostausrichtung, die dem Chardonnay optimale Bedingungen für Reife und Frische bieten. Adrien Rousseaux arbeitet naturnah ohne Einsatz von Pestiziden oder Herbiziden und setzt auf spontane Vergärung in gebrauchten Barriques. Die Grundweine reifen ruhig im Holz, bevor sie zur zweiten Gärung in die Flasche kommen. Mit minimalen Schwefelgaben und ohne Filtration abgefüllt, bleibt der Blanc de Blancs seinem Terroir treu. Die Dosage fällt äußerst zurückhaltend aus und unterstreicht den puristischen Ansatz des Winzers.

In der Nase zeigt sich eine klare, geradlinige Aromatik: frische Zitrusfrüchte treffen auf weiße Blüten, helles Steinobst und eine dezente Brioche-Note. Im Hintergrund schwingt eine feine Würze mit, die von der Hefelagerung und dem Holzausbau herrührt. Am Gaumen wirkt der Champagner straff und energiegeladen, mit einer vibrierenden Säure, die den Geschmack trägt. Die Textur ist cremig, ohne schwer zu wirken, die Perlage fein und anhaltend. Eine salzige Mineralität durchzieht den gesamten Gaumen und verleiht dem Blanc de Blancs Spannung und Länge. Der Abgang bleibt frisch, mit einem leicht kreidigen Nachhall, der die kühle Eleganz der Montagne de Reims unterstreicht. Mit seiner klaren Handschrift und der Verbindung zweier unterschiedlicher Lagen zeigt dieser Champagner, wie spannend Premier-Cru-Chardonnay von der Montagne de Reims sein kann.

ROUSSEAUX-BATTEUX

kreidige, energiegeladene Champagner von alten Reben



Bei Adrien Rousseaux schmeckt man die Kreide der nördlichen Montagne de Reims: Er erzeugt Champagner mit vibrierender Spannung, salziger Frische und ruhiger Präzision. Alte Reben in Grand-Cru-Lagen von Verzenay, Verzy und Louvois liefern konzentrierte Grundweine, die er mit spontaner Vergärung, wenig Schwefel und dezentem Holzeinsatz behutsam in die Flasche begleitet. Seit 2012 führt Adrien die kleine Familien-Domaine weiter und setzt auf naturnahe Bewirtschaftung und klare Herkunft. So entstehen spannungsreiche, charakterstarke Champagner mit eigenständiger Handschrift und bemerkenswertem Preis-Genuss-Verhältnis.

Adrien Rousseaux arbeitet mit ruhiger Hand und offenen Antennen. Was seine Parzellen vorgeben, setzt er um – mal mit leichtem Holzeinsatz, mal ohne biologischen Säureabbau, aber stets mit der Idee, die Herkunft sprechen zu lassen. Die Familie bewirtschaftet seit dem späten 18. Jahrhundert Reben in Verzenay, die ersten Flaschen kamen zu Beginn des 20. Jahrhunderts unter dem Namen Paul Rousseaux auf den Markt. Die historische Kellerei wurde Ende des 19. Jahrhunderts in den Fels gehauen und diente während des Ersten Weltkriegs als Schutzraum für Schulkinder vor den Bombardements, die auch die nahe Kathedrale von Reims trafen. 1976 begründete Denis Rousseaux gemeinsam mit seiner Frau Laurence die heutige Marke Rousseaux-Batteux. Seit 2012 führt Adrien die kleine Domaine mit Sitz in Verzenay weiter. Von dort reichen die rund 2,6 Hektar in Grand-Cru-Lagen von Verzenay, Verzy und Louvois sowie in Premier-Cru-Lagen der Montagne de Reims.
Stilistisch verbindet Adrien Rousseaux die Kreide der Montagne de Reims mit moderner Zurückhaltung im Keller: spontane Vergärung, minimale Schwefelgaben, unfiltrierte Abfüllungen und dezenter Pestizide und Herbizide kommen nicht zum Einsatz, vielmehr stehen die Pflege der Reben und die Gesundheit der Böden im Fokus. Die im Durchschnitt über 50 Jahre alten Reben liefern konzentrierte, spannungsreiche Grundweine, die er je nach Jahr und Parzelle unterschiedlich ausbaut. Die Rebfläche verteilt sich auf rund 14 Parzellen. Neben Pinot Noir ist auch Chardonnay und etwas Meunier gepflanzt.

Warum Rousseaux Batteux?

Bei Adrien liegt der Fokus klar auf Herkunft: Die Weine sind präzise, kreidig und energiegeladen – Montagne de Reims im Kern –, gleichzeitig zugänglich und vielseitig als Essensbegleiter einsetzbar. In einem Markt, in dem Grand-Cru-Einzellagen oft teuer bezahlt werden, überzeugt Rousseaux-Batteux mit kleiner Produktion, klarer Handschrift und bemerkenswertem Gegenwert.

Winzer	Adrien Rousseaux
Ort	Verzenay, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch (nicht zertifiziert)
Keller	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriquefässern
Größe	2,6 Hektar, 20.000 Flaschen

Die Champagner

Der Premier Cru **Blanc de Blancs** gibt den Ton für das gesamte Sortiment an: reiner Chardonnay aus der Montagne de Reims, spontan vergoren, im gebrauchten Barrique ausgebaut. Er wirkt straff, geradlinig und doch einladend – ein frischer, feingliedriger Auftakt, der die salzige Seite des Terroirs zeigt. Der Grand Cru **Blanc de Noirs**, ein reinsortiger Pinot Noir aus Verzenay und Nachbarorten, liefert dagegen Spannung und Grip. Die Cuvée wird zur Hälfte von Reserveweinen getragen und wirkt zupackend, würzig und präzise – ein kerniger Kernchampagner der Domaine. Die Einzellagen-Champagner zeigen die Bandbreite der Handschrift. **Les Grandes Voyettes** aus Verzenay verbindet zu gleichen Teilen Pinot Noir und Chardonnay. In gebrauchten Barriques ausgebaut wirkt er seidig, saftig und kreidig zugleich – ein klar gezeichneter Lagenton, der Reife und Frische balanciert. **Les Potences** in Verzenay ist ein reinsortiger Pinot Noir, der Ausbau im gebrauchten Holz verleiht ihm Tiefe und Kontur. **Le Mont** in Louvois, ebenfalls 100% Pinot Noir, zeigt die dunklere, würzige Seite des Grand-Cru-Pinot mit feiner Holznote und geradliniger Länge. Den Reigen beschließt der Rosé **Les Champs Brûlés** aus Verzy, wieder zu 100% aus Pinot Noir nach der Saignée-Methode erzeugt und im gebrauchten Barrique ausgebaut. Es ist ein charaktervoller, salziger Rosé, der mehr nach Lage als nach seiner Stilfarbe schmeckt. Die Füllmengen der Lagenweine bewegen sich überwiegend unter 1.000 Flaschen.