REDON, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE UN R D'AUTREFOIS
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

Limette
Reife Birne
Weißer Pfirsich
Weiße Blüte
Hefe
Brioche
Orangenschale
Kalkstein

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (90%) Pinot Noir / Spätburgunder (10%)
Jahrgänge	2022 (50%), 2021, 2020
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Eichelmann	4/5

Mit dem Champagner Un R d'autrefois verbeugt sich Champagne Redon vor den eigenen Vorfahren. Das R steht für die Familie und klingt im Französischen wie „air", die Bezeichnung lässt sich also auch als „ein Hauch von früher" (autrefois) lesen. Die Cuvée eröffnet die Kollektion von Adrien Redon, der den Betrieb in Trépail seit 2014 führt, heute gemeinsam mit seinem Bruder Hugo in vierter Generation. Die Premier-Cru-Gemeinde an der Ostflanke der Montagne de Reims ist eine Chardonnay-Insel inmitten von Pinot-Noir-Land. Entsprechend besteht die Assemblage überwiegend aus Chardonnay, ergänzt durch einen kleinen Teil Pinot Noir.

Die Hänge von Trépail fallen nach Osten ab, und ihre kalkhaltigen Böden ähneln eher denen der Côte des Blancs als dem Rest der Montagne. Adrien bewirtschaftet seine vierundvierzig Lagen nachhaltig, hält einen Teil davon begrünt und baut jede Lage getrennt aus. Nach langsamer Pressung reift der Grundwein im Edelstahl und durchläuft den biologischen Säureabbau. Etwa die Hälfte der Assemblage stammt aus Reserveweinen der beiden Vorjahre. Anschließend liegt der Champagner rund drei Jahre auf der Hefe, die Dosage fällt knapp aus.

In der Nase zeigt sich schon eine gewisse Reife: Weißer Pfirsich und reife Birne treffen auf weiße Blüten und frische Butter, unterlegt von Brioche und leicht nussigen Anklängen. Am Gaumen setzt er frisch ein, wird dann rund und ausgewogen dank der feinen, samtigen Perlage. Schlank und harmonisch wirkt das Ganze, bis feine Bitternoten von Orangenmarmelade und ein Spritzer Limette den langen Abgang tragen. Dass er trotz der geringen Dosage so schmelzig ausfällt, verdankt er nicht zuletzt dem hohen Anteil an Reserveweinen, die in die Assemblage einfließen.

CHAMPAGNE REDON

frische & schmelzige Champagner mit Präzision und feinem Nachhall



Die Champagner von Adrien Redon überzeugen durch klare Mineralität und spannungsvolle Frische. Auf den kalkhaltigen Hängen von Trépail, wo Chardonnay dominiert, entstehen straffe, lebendige Weine mit feiner Salzigkeit und cremiger Textur. Gebrauchte Barriques verleihen Struktur, lange Hefelager sorgen für innere Fülle, niedrige Dosage lässt das Terroir sprechen. Adrien übernahm 2014 das Familienweingut und entwickelte seine eigene Kollektion mit konsequentem Ansatz: Substanz statt Marketing. Gemeinsam mit Bruder Hugo führt er die vierte Generation fort und vinifiziert 44 Parzellen separat, um die Typizität jeder Lage zu bewahren. Trotz beeindruckender Qualität ist Redon noch weitgehend unbekannt und bietet ein herausragendes Preis-Genuss-Verhältnis.

Durch das verwitterte Eisentor führt ein Steinweg über den Hof, wo eine Katze im Schatten des alten Citroën-Lastwagens döst. Am weißen Gartentisch sitzen Adrien und Hugo Redon, während Adriens Töchter Zellie und Ninon lachend auf ihren Dreirädern um sie herumfahren. Champagner ist bei den Redons eine Familienangelegenheit. Seit 1982 bewirtschaftet die Familie ihre Weinberge in Trépail, dem Chardonnay-Dorf der Montagne de Reims, das eine Besonderheit aufweist: Während ringsum Pinot Noir dominiert, fallen die Hänge hier nach Osten ab und sind zu über 90 Prozent mit Chardonnay bepflanzt. Das kalkhaltige Terroir ähnelt dem der Côte des Blancs und bringt mineralische, straffe Weine hervor. Adrien übernahm 2014 die Leitung des Betriebs, nachdem er zuvor 20 Jahre an der Seite seines Vaters Pascal gearbeitet hatte. Vor einigen Jahren kehrte auch sein Bruder Hugo zurück ins Familiengeschäft. Gemeinsam führen sie nun die vierte Generation fort. Neben der klassischen Linie des Vaters entwickelte Adrien seine eigene Kollektion „La collection d'Adrien" mit einem klaren Ansatz: geringer Holzeinsatz mit gebrauchten Fässern, niedrige Dosage, längeres Hefelager. Zur Erntezeit fahren die Brüder in ihrem weißen Renault die vollen Kisten mit den empfindlichen Chardonnay-Trauben von den Weinbergen zur Presse. Die 5 Hektar verteilen sich auf 44 Parzellen mit durchschnittlich 35 Jahre alten Reben, manche sogar 100 Jahre. Das Weingut ist HVE-zertifiziert und arbeitet nachhaltig.

Die Champagner

Die Namen der Cuvées spielen alle mit dem Buchstaben R, der im Französischen wie das englische „air" klingt und eine besondere Art des Seins meint. **Un R d'autrefois** ist die Einstiegscuvée und zugleich eine Verbeugung vor den Vorfahren. Der Name bedeutet „ein R von früher" und ehrt die Traditionen der Familie sowie das Terroir von Trépail. Die Assemblage aus 80 Prozent Chardonnay und 20 Prozent Pinot Noir lagert 30 Monate auf der Hefe und wird im Edelstahl ausgebaut. Der Champagner verbindet Frische mit einer schmelzigen, fast verführerischen Süße trotz der geringen Dosage und überzeugt durch seine Balance und Tiefe. **L'R du temps**, ist quasi die Rosévariante dieser Cuvée, versetzt mit 15 Prozent Rotwein aus Pinot Noir. Er vereint Rotfrucht und Intensität mit der gleichen Frische wie das weiße Pendant.
Le Grand R stammt von den ältesten Rebstöcken des Weinguts und vereint je 50 Prozent Chardonnay und Pinot Noir. Mit 72 Monaten Hefelager und teilweisem Barriqueausbau zeigt sich dieser Champagner reif, würzig und lebendig zugleich. Die Cuvée beeindruckt durch ihre Tiefe und Komplexität. Un R de Folie 2015 ist Adriens erster Jahrgangschampagner und wird ausschließlich im Magnum-Format abgefüllt. Die limitierte Edition aus reinem Chardonnay einer einzigen Parzelle ist eine Hommage an die Familie. Das Etikett ziert ein Originalkunstwerk von Adriens Mutter Pascale, zudem trägt jede Flasche ein mundgeblasenes Kristallmedaillon von Adriens jüngstem Bruder Valentin, der Glasmacher ist. Von diesem besonderen Champagner wurden nur 328 Magnum-Flaschen produziert. **Un R de rien** („aus dem Nichts") ist der puristische Chardonnay-Champagner der Kollektion. Sein Name verspricht Überraschung und ungeahnte Facetten. Mit 48 Monaten Hefelager und Ausbau der Grundweine im gebrauchten Barrique entsteht ein straffer, markanter Blanc de Blancs, der zugleich cremig und weich wirkt. Die geschmeidige Perlage, die auch durch den Holzausbau entsteht, verleiht ihm eine besondere Textur. Die Balance zwischen Aromatik und Mineralität macht ihn zu einem Champagner für Liebhaber charakterreicher Weine.

Winzer	Adrien Redon
Ort	Trépail, Montagne de Reims
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	alte Krobpresse, spontane Gärung, teils in gebrauchten Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr.
Größe	5,3 Hektar, 18.000 Flaschen von La collection d'Adrien"

