DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LA RENCONTRE
PREMIER CRU 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

Zitrone
Gelber Apfel
Himbeere
Brotrinde
Karamell / Toffee
Brioche
Kreide
Bergbach (Mineralität)

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (33%) Pinot Noir / Spätburgunder (33%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Weinberge in Ludes, Chigny les Roses & Montbré
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	35 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Jeb Dunnuck	91/100

Von der Montagne de Reims kommt La Rencontre von Domaine Méa, eine Premier-Cru-Cuvée, welche die drei großen Rebsorten der Champagne zu gleichen Teilen vereint: Chardonnay, Meunier und Pinot Noir. Der Familienbetrieb hat seinen Sitz im Grand-Cru-Dorf Louvois im südlichen Teil der Region und befindet sich seit über einem Jahrhundert im Besitz der Familie Méa, mittlerweile in fünfter Generation. Heute führen Sophie Moussié und ihr Mann Franck das Haus. Aus dem traditionellen Champagne Guy Méa wurde 2024 die Domaine Méa, ein Namenswechsel, der mit einem Fokus auf Lagenarbeit und Eigenständigkeit der Cuvées einherging.

Die Reben für La Rencontre wachsen auf den klassischen Kreideböden der Montagne de Reims, die den Weinen Frische und mineralische Struktur geben. Im Weinberg wird seit Jahren auf Pestizide, Herbizide und Mineraldünger verzichtet, seit 2022 läuft die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung. Der Grundwein reift überwiegend in gebrauchten Holzfässern, was Tiefe und Textur bringt, ohne den Rebsorten ein merkliches Holzkleid überzuziehen. Anschließend ruht der Champagner rund drei Jahre auf der Hefe, bevor er mit minimaler Dosage degorgiert wird. So entsteht ein Extra Brut, der Reife und Frische in ruhiger Balance hält.

In der Nase entwickeln sich Noten von Karamellapfel und gelber Pflaume, ergänzt um eine feine Brotkruste und eine zitrische Spur im Hintergrund. Am Gaumen wirkt der Champagner saftig und lebendig, mit gelbem Apfel, einem Hauch Himbeere und einer präzisen, leicht salzigen Struktur. Der Abgang fällt schlank und mineralisch aus, geprägt von einer kühlen Reife, die das Zusammenspiel der drei Rebsorten klar erkennen lässt. La Rencontre wirkt durchdacht und unangestrengt, ein Champagner, in dem sich der präzise Stil von Sophie und Franck gut nachvollziehen lässt.

CHAMPAGNE DOMAINE MEA

eigenständige Champagner aus zwei Terroir-Welten



Kraftvoll und zugänglich, frisch und substanzreich, trocken und doch nie karg – die Champagner von Domaine Méa besitzen eine innere Logik, die im Glas sowohl Einsteiger als auch Kenner sofort überzeugt. Zwei klimatisch grundverschiedene Terroir-Zonen der Montagne de Reims prägen das Spannungsfeld: der reife, Pinot-Noir-geprägte Süden mit den Grand-Cru-Gemeinden Bouzy und Louvois, der straffe, frischere Norden um Ludes und Montbré. Sophie Moussié, fünfte Generation einer seit fast einem Jahrhundert in Louvois verwurzelten Winzerfamilie, führt das Gut seit 2019 gemeinsam mit ihrem Mann Franck und überzeugt dabei mit wachsender Entschiedenheit und einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis.

„Wenn ich groß bin, werde ich eine ‚Champagneuse'!" Diesen Satz soll Sophie Moussié als Kind mit einem schelmischen Lächeln ständig wieder wiederholt haben. Es klang nach Kindheitstraum, war aber eine Ankündigung. Heute führt sie gemeinsam mit ihrem Mann Franck Moussié Domaine Méa in Louvois, einer der kleinsten unter den 17 Grand-Cru-Gemeinden der Champagne, als fünfte Generation einer Winzerfamilie, die hier seit fast einem Jahrhundert verwurzelt ist. Die Geschichte ist geprägt von Beharrlichkeit: Als René Méa im Zweiten Weltkrieg fünf Jahre lang als Kriegsgefangener in Österreich festgehalten wurde, übernahm sein erst neunjähriger Sohn Guy die Weinberge und Verantwortung. Aus dieser Erfahrung erwuchs eine lebenslange Leidenschaft: Guy baute das Gut aus, gab ihm seinen langjährigen Namen („Champagne Guy Méa") und erweiterte den Besitz durch Heirat um Parzellen im nördlicheren Teil der Montagne de Reims. 1982 übernahm Tochter Evelyne, 2019 folgte nun Sophie – und seit 2024 trägt das Haus den Namen „Domaine Méa".

Das Gut umfasst 7 Hektar auf rund 27 Parzellen in fünf Dörfern und gliedert sich in zwei klimatisch grundverschiedene Terroir-Zonen: den kraftvollen, Pinot-Noir-geprägten Süden mit den Grand-Cru-Lagen von Louvois und Bouzy sowie den frischeren, strafferen Norden mit den Premier-Cru-Parzellen in Ludes, Montbré und Chigny-les-Roses. Pinot Noir ist die dominierende Rebsorte, Chardonnay stellt den größten Teil des Rests, Meunier ergänzt mit einem kleinen Anteil. Aus diesem Spannungsfeld entstehen Champagner, die zugleich Tiefe und Zugänglichkeit besitzen.

Die Champagner

Als zugänglicher Einstieg überzeugt **L'Assemblage** durch Trinkfreude und Vielschichtigkeit: Pinot Noir stellt den deutlich größeren Teil dieser Premier-Cru-Cuvée, Chardonnay ergänzt mit einem guten Drittel, und alle Parzellen des Weinguts finden nach rund drei Jahren Hefelager zu einem charaktervollen Ganzen zusammen. **Le Grillon** trägt den Spitznamen von Christiane Méa, Frau von Guy, durch deren Familie das Weingut seinen Weg in den Norden der Montagne de Reims fand. Chardonnay dominiert die Cuvée, ergänzt durch einen Teil Pinot Noir aus den Premier-Cru-Lagen Ludes, Montbré und Chigny-les-Roses – frisch, straff und mit mindestens vier Jahren auf der Hefe gereift. Geprägt von überwiegend Pinot Noir aus den Grand-Cru-Lagen Bouzy und Louvois reift **La Sig'Nature** rund vier Jahre auf der Hefe und zeigt, was der Süden der Montagne de Reims zu leisten imstande ist: kraftvoll, komplex und von einer Eleganz, die man ihm zunächst nicht unbedingt zutraut. **La Rencontre** wurde erstmalig 2018 aufgelegt und der erste Champagner des Hauses, in dem Meunier eine Hauptrolle spielt. Er wird zu gleichen Teilen aus Pinot Noir, Meunier und Chardonnay aus je einer einzelnen Premier-Cru-Parzelle assembliert, verbringt über ein Jahr im Holzfass und bringt mit seiner wärmeren, runderen Textur eine neue Dimension ins Sortiment.
Aus 100% Chardonnay alter Reben in den Grand-Cru-Lagen von Louvois und Bouzy entsteht **Belle de Blancs,** ein Jahrgangs-Blanc-de-Blancs, der nach sechs Jahren Hefelager eine Tiefe und Spannung entwickelt, die das frische Potenzial des Chardonnays um eine vielschichtige Dimension ergänzen. Das direkte Gegenstück ist **Belle de Noirs**: reinsortig aus Pinot Noir ausgewählter Grand-Cru-Parzellen in Bouzy und Louvois vinifiziert, ebenfalls sechs Jahre auf der Hefe gereift, kraftvoll und präzise zugleich.

Die Cuvée des Loups ist das Millesimé-Aushängeschild des Hauses: Sie besteht zu gleichen Teilen aus Pinot Noir und Chardonnay der besten Grand-Cru-Lagen von Louvois und Bouzy, ist teilweise im Holzfass ausgebaut und mindestens vier Jahre auf der Hefe gereift.

Warum Champagner von Domaine Mea?

Sophie und Franck Moussié stellen sich nicht in den Vordergrund. Sie konzentrieren sich auf ihre Arbeit, und die spricht für sich. Was das Haus auszeichnet, ist die innere Logik des Sortiments: Kein Champagner gleicht dem anderen, weil kein Terroir dem anderen gleicht. Der Süden liefert Wärme und Substanz, der Norden Spannung und Frische. Zwischen diesen Polen bewegt sich Domaine Méa mit zunehmender Klarheit und Entschiedenheit. Die neuere Linie aus Jahrgangscuvées und fassausgebautem Terroir-Champagner zeigt, wie weit Sophie und Franck bereit sind, das handwerkliche Potenzial ihrer Parzellen auszuschöpfen.

Winzer	Sophie Moussié
Ort	Louvois, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch in Umstellung
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, lange Lagerung auf der Hefe, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern
Größe	7 Hektar, 30.000 Flaschen