DOMAINE NOWACK, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE LES TERRES BLEUES
EXTRA BRUT 2022

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
Gelber Apfel
Mirabelle
Weiße Blüte
Aprikose
Mandel
Brioche
Kalkstein

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Oberer Teil der Einzellage La Fontinette in Vandières
Alter der Reben	1975
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2026

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100

Aus den obersten Zeilen der Einzellage La Fontinette in Vandières stammt der Champagner Les Terres Bleues von Flavien Nowack, reinsortig aus Meunier von Rebstöcken, die bis zu fünfzig Jahre alt sind. Flavien gehört zu den Winzern des Vallée de la Marne, die jede ihrer Lagen getrennt ausbauen und einzeln abfüllen. So entstehen bei ihm mehrere Cuvées mit jeweils eigenem Namen und eigenem Charakter. Für Les Terres Bleues wählte er die höchstgelegenen Reihen seines Besitzes, dort, wo der Boden schon mit bloßem Auge eine andere Farbe zeigt als im übrigen Weinberg.

Sand und darunter Kalkstein mit zahlreichen eingeschlossenen Muscheln folgen auf eine dünne Humusschicht, sodass die Lage kühler wirkt als ihre Nachbarn und ihr bei Flavien den Namen Les Terres Bleues eingebracht hat. Bewirtschaftet wird biologisch-biodynamisch. Die Trauben vergären spontan mit den eigenen Hefen, es folgt der biologische Säureabbau, danach reift der Wein im gebrauchten Barrique und anschließend lange auf der Hefe. Geschönt oder filtriert wird nicht, Schwefel kommt kaum zum Einsatz, die Dosage bleibt sehr zurückhaltend. Wie auch bei anderen Champagnern von Flavien finden sich auf dem Etikett unter der Cuvée-Bezeichnung die genauen Koordinaten der Lage: 49°06'45.5"N 3°43'52.0"E.

In der Nase mischt sich reife gelbe Frucht mit einem Hauch Blütenduft, dazu eine würzige Note aus dem Barrique und ein salzig-mineralischer Zug, der an die Muschelkalkschichten der Lage denken lässt. Am Gaumen wirkt der Champagner cremig und dicht, die Säure tritt zurück hinter Druck und Textur, während die Mineralität für Kontur sorgt. Stilistisch steht er für die kraftvolle, reife Seite des Meunier und dürfte in den kommenden Jahren noch runder werden. Der Abgang bleibt lang und trägt genau den salzigen Zug weiter, den schon der Boden vorgibt.

CHAMPAGNE FLAVIEN NOWACK

eines der größten Versprechen für grandiose Charakterchampagner



Flavien Nowack, ursprünglich ein junger aufstrebender Winzer und inzwischen eines der gefeiertsten Talente seiner Generation, hat mit Domaine Nowack in Vandières einen unverwechselbaren Stil in der Champagne geschaffen. Seine biologisch angebauten, charakterstarken Champagner spiegeln die Essenz des Vallée de la Marne wider. Mit viel Experimentierfreude und minimalem Schwefeleinsatz entstehen große Champagner, die für ihre Tiefe, Frische und Finesse gefeiert werden. Es sind beeindruckende Champagner-Ikonen und grandiose Essensbegleiter. Es sind Champagner für Liebhaber, die den großartigen Wein im Champagner suchen und auch mal über längere Zeit im Keller lagern wollen.

„Der Boden lebt, er verändert sich mit den Jahreszeiten, und wir leben in seinem Rhythmus." Was Flavien Nowack damit meint, wird spätestens klar, wenn man seine Champagner im Glas hat. Aufgewachsen zwischen den Reben seines Vaters Frédéric in Vandières, im Vallée de la Marne, kehrte er mit 22 Jahren zurück, nicht um fortzuführen, was bisher gemacht worden war, sondern um grundlegend neu zu denken. Stationen bei Emmanuel Brochet und im Burgund, darunter ein Lehrjahr bei Coche-Dury in Meursault, hatten seinen Blick geschärft. 2011 übernahm er schrittweise erste Hektar von seinem Vater und begann, die Parzellen als Einzel- und Jahrgangsabfüllungen unter dem Namen **Domaine Nowack** zu interpretieren. Heute bewirtschaftet die Familie 10 Hektar in 35 Parzellen in und um Vandières. Mittlerweile steht ihm seine Frau Coralie zur Seite, und auch die nächste Generation wächst bereits heran. Dass die Familie seit 1795 Reben kultiviert und Urgroßvater Ferdinand ab 1915 Champagner produzierte, gibt Flaviens Arbeit eine Tiefe, die über das handwerklich Außergewöhnliche hinausgeht.

Warum Champagner von Flavien Nowack?

Bei Domaine Nowack ist die Frage, warum wir ihn im Programm haben, einfach zu beantworten: Flavien hat sich zu einem der interessantesten Erzeuger der Champagne etabliert – bei Kollegen ebenso geschätzt wie bei Kennern. Vandières gehört nicht zu den berühmten Lagen. Genau das macht Flaviens Entschlossenheit, dieses Terroir kompromisslos zum Ausdruck zu bringen, so bemerkenswert. Biodynamisch bewirtschaftete Einzelparzellen, spontane Gärung, kein Chaptalisieren, keine Schönung, kein Filtrieren. Wer bei Flavien zugängliche Aperitif-Champagner sucht, ist an der falschen Adresse. Wer Champagner als Wein begreifen will, ist hier richtig.

Die Champagner

S.A. ist der Einstieg und der einzige Champagner, in dem Reserveweine eine Rolle spielen: Meunier dominiert, Chardonnay ergänzt, Reservejahrgänge bis 2012. Straff, fein salzig, mit lebendiger Textur. **Autre Cru** zeigt reinsortigen Meunier von beiden Marne-Ufern außerhalb Vandières.

La Tuilerie, Chardonnay vom Mittelhang auf weißem Sand, verbindet mineralische Spannung mit feiner Textur. **La Tuilerie L.V.** steht für eine Hefelagerung von knapp zehn Jahren und treibt das Potenzial dieses Bodens auf die Spitze.

Die Meunier-Lagen zeigen, wie verschieden eine Rebsorte sprechen kann. **La Fontinette**, Großvaters Anlage der 1960er-Jahre, verbindet Dichte und Textur mit vitalem Zug. Am Oberhang wächst **Les Terres Bleues** auf fossilienreichem Kalkstein, kühl und präzise. **Les Bauchets**, einziger reiner Pinot Noir von kaum bedeckter Kreide, breit und lebendig zugleich. **Les Arpents Rouges** wächst am Fuß des Hangs auf Ton über Sandstein aus alten Reben. Eine Kraft und Salinität, die kaum ihresgleichen findet. **Cru d'Origine – Oeuilly Les Caryons** zeigt reinsortigen Meunier auf bröckeliger Kreide vom linken Ufer. **Cru d'Origine – Mancy** ist ein reinsortiger Chardonnay aus dem Premier-Cru-Dorf. **Les Riceys**, 100% Pinot Noir aus der Côte des Bar, erinnert eher an großen Rotwein als an Champagner.

Dazu erzeugt Flavien Ratafia Champenois sowie Cidre und Poiré unter dem Zusammenschluss Cidrerie de Verzy.

Weinberg und Keller

Die 35 Parzellen liegen um Vandières auf 100 bis 180 Metern Höhe. Die Böden variieren: Ton-Kalk auf den Mittellagen, Terres-bleues-Kalk am Hügelkamm, schwerer Ton über Sandstein am Hangfuß. Biologischer Anbau ist seit 2016 vollständig umgesetzt, ergänzt durch biodynamische Präparate. Seit 2018 pflanzt Flavien systematisch Bäume als Korridore für Wildtiere. Im Weinberg hält er manchmal Hühner, auf Schafe verzichtet er, weil die dafür nötigen Zäune wildlebende Tiere am Durchzug hindern würden.
Im Keller wird mit der Coquard-Presse langsam gepresst. Die Gärung verläuft spontan, bei Assemblage-Weinen unterstützt durch einen hauseigenen Hefestamm. Chaptalisierung ist tabu. Seit 2017 reifen alle Einzellagenweine im Eichenholzfass. Schwefel wird nur minimal eingesetzt, was den biologischen Säureabbau in einzelnen Jahrgängen ermöglicht. Die Zweitgärung wird mit frischem Traubenmost oder Rohrzucker ausgelöst. Nahezu alle Weine ruhen fünf Jahre ungeschönt und unfiltriert auf der Hefe. Das Ergebnis sind Champagner, die mit den Jahren an Tiefe gewinnen – und genau dafür gemacht sind.

Winzer	Flavien Nowack
Ort	Vandières, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, Verzicht auf Filtration und Schönung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 500 ltr.)
Größe	10 Hektar in Familienbesitz, 40.000 Flaschen