

# DOMAINE NOWACK, CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### AUTRE CRU



#### GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

#### AROMEN

Gelber Apfel  
Reife Birne  
Quitte  
Zitrone  
Weiße Blüten  
Kräuter  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Stein

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht

#### TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs - 100% Meunier  
im Holz ausgebaut  
für Nerds  
für Fortgeschrittene  
ohne biolog. Säureabbau

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Meunier (100%)  
2022 (60%) und 2021  
(50%)

**Weinberg**

Weinberge am linken  
und rechten Ufer der  
Marne

**Anbau**

biologisch (nicht  
zertifiziert)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

40% aus dem Vorjahr  
18 Monate

**Dosage**  
**Degorgiert**

1 Gramm / Liter  
Dezember 2024

#### BEWERTUNG

**einfach geniessen** 93/100

Den Champagner Autre Cru keltert Domaine Nowack ausschließlich aus Meunier, gelesen werden die Trauben jedoch nicht im Heimatort Vandières, sondern in sorgfältig ausgewählten Lagen am linken und rechten Ufer der Marne. Flavien Nowack nutzt diese Cuvée als Spielwiese, um Böden und Charaktere anderer Dörfer des Vallée de la Marne auszuloten. Das Familiengut übernahm er 2011 vom Vater, brach konsequent mit dessen klassischer Linie und zählt heute zu den interessantesten Erzeugern der Champagne. Der Name ist Programm: ein anderer Cru, ein anderer Blick auf die Region.

Die Weinberge liegen auf untypischen Böden für die Champagne. Statt reiner Kreide finden sich hier vor allem Sand und Lehm über Mergeluntergrund, was dem Meunier Kraft und gleichzeitig Spannung verleiht. Flavien Nowack bewirtschaftet die Reben seit gut einem Jahrzehnt biologisch, fördert mit Hecken, Bäumen und Begrünungen ein lebendiges Mikroklima und arbeitet im Keller mit möglichst wenig Eingriffen. Die Gärung verläuft spontan, teilweise unterstützt mit eigenen Hefekulturen, der Ausbau erfolgt vollständig im Holzfass. Den biologischen Säureabbau lässt er zu, schwefelt zurückhaltend und ergänzt für die zweite Gärung etwas Reservewein bei sehr niedriger Dosage.

In der Nase wirken reife Äpfel und gelbe Birne im Vordergrund, dahinter geröstete Brioche, etwas Quitte und ein Hauch heller Blüten. Mit Luft tritt eine kühle Würze hervor, mit Anklängen von Kräutern und nassem Stein. Am Gaumen zeigt sich der Champagner weinartig und mit kräftigem Druck, getragen von einer wachen Säure und feiner Mousse. Die Textur bleibt straff und cremig zugleich, der Abgang verlängert sich salzig und herb-mineralisch. Ein eigenständiger Champagner mit Reifepotenzial, in dem die Handschrift Flavians deutlich erkennbar ist.

# 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 Flavien's 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 Flavien's 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 – Nancy** 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-Pressen 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.

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