

DOMAINE NOWACK, VALLÉE DE LA MARNE

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

MEUNIER – LA RÛ BAILLY 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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

CHAMPAGNE FLAVIEN NOWACK

eines der größten Versprechen für grandiose Charakterchampagner

Flavien Nowack, ursprünglich ein junger aufstrebender Winzer, jetzt schon ein junger Superstar, hat mit Domaine Nowack 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 eine längere Zeit im Keller lagern wollen.



Flavien Nowack kam mit 22 Jahren zurück in den Familienbetrieb seiner Eltern und begann als die 4. Generation mit dem Champagner machen. Zuvor war er bei verschiedenen Winzern, u. a. im Burgund und konnte so weit über den Tellerrand blicken. Nach und nach entstand Flavians Linie Domaine Nowack, da er immer mehr Weinberge von seinem Vater übernehmen konnte. Sein Vater, Frédéric Nowack, hat seit Jahrzehnten seine Champagner ganz traditionell erzeugt. Die Champagner von Vater und Sohn haben aber praktisch keine Gemeinsamkeiten. Denn Flavien hinterfragt alles und geht neue, mutige und vor allem äußerst vielversprechende Wege. So entstehen Champagner mit enorm viel Charakter, Spannung und Kraft. Champagner, die uns einfach begeistern und zu den interessantesten zählen, die es in der Champagne überhaupt gibt. Inzwischen hat Flavien durch seine Frau Coralie Unterstützung erhalten. Und auch die 5. Generation wächst schon heran.

Die Champagner

xWer nette und sehr zugänglich Champagner zum Aperitif sucht, ist bei Flavien Nowack an der falschen Adresse. Mit Champagner der Domaine Nowack kauft man extrem individuelle, ausdrucksstarke, nachhaltige, fordernde, vor allem aber faszinierend tiefgründige und absolut vielversprechende Champagner der Ausnahmeklasse. Es sind Champagner für Fortgeschrittene, die den Wein in Champagner suchen, ihn gerne zum Essen genießen und auch mal über eine längere Zeit im Keller lagern wollen.

Champagne S. A. (= sans année) ist der Einstieg in das großartige Sortiment von Flavien Nowack. Es ist der einzige Champagner, der einen nennenswerten Anteil von Reserveweinen hat. Les Arpents Rouges und Les Terres Bleues sind ein faszinierendes Champagne Paar von Einzellagen. Die eine hat rötliche Böden aufgrund eines hohen Eisenanteil (Les Arpents Rouges) und die andere Lage hat kühle, von Sand und Muschelkalk dominierte Böden (Les Terres Bleues). La Fontinette, Les Bauchets und La Tulerie sind drei großartige Einzellagenchampagner, die je aus einem Jahr und einer Rebsorte bestehen.

Mit den Autre Crus Champagner tobt sich Flavien aus und kommt noch weiter seiner Neugierde und Experimentierfreude nach. Dabei erhält er von befreundeten Winzern Trauben bzw. Traubensaft von anderen Orten und Gebieten. Cuis ist ein Ort an der nördlichen Côte des Blancs und Flavien zeigt, dass er auch atemberaubende Blanc de Blancs erzeugen kann. Les Riceys hält Flavien für eines der vielversprechendsten Terroirs der gesamten Champagne. Der mit dem gleichnamigen Champagner zeigt Flavien, wie seine Interpretation ausfällt.

Warum Champagner von Flavien Nowack?

Bei Domaine Nowack, bzw. Flavien Nowack ist die Frage, warum wir ihn im Programm haben, ganz einfach: Flavien ist eines DER vielversprechendsten Talente in der Champagne. Das "ist" des vorhergehenden Satzes kann man inzwischen aber durch ein "war" ersetzen. Denn in kürzester Zeit hat sich Flavien etabliert, zählt zu den interessantesten Erzeugern der Champagne und ist auch bei Kollegen äußerst angesehen. Flavien erzeugt Champagner, die ursprünglich und charakterreich sind. Sie entsprechen unserem Idealbild von großartigen Weinen aus dieser kühlen Region mit kalkreichen Böden. Sie sind vibrierend frisch, spannungsgeladen, langanhaltend, tiefgründig, oft etwas oxidativ und meist delikats kühl in der Aromatik.

Weinberg und Keller

Flavien Nowack hat von seiner Familie um Vandières mehrere Weinberge zur eigenen Bewirtschaftung erhalten. Hier verfolgt er seine eigenen Vorstellungen, die vom gängigen Vorgehen oft stark abweichen. Er arbeitet biologisch, ohne bisher zertifiziert zu sein. Im Weinberg hält er manchmal Hühner, er schneidet das Laub nicht, sondern wickelt es, pflanzt Bäume innerhalb seiner Weinberge und macht noch das ein oder andere, worüber traditionelle Winzer eher den Kopf schütteln. Seine Trauben presst er streng getrennt nach den einzelnen Parzellen in einer alten Korbpresse. Für die weiteren Arbeiten im Keller setzt er praktisch keine Hilfsmittel zum Schönen und Filtrieren ein. Den biologischen Säureabbau führt er nach der eigenen Einschätzung durch oder unterbindet ihn. Die Weine reifen in der Regel überdurchschnittlich lange auf der Hefe in gebrauchten Fässern. Aber natürlich hat er auch schon mit Toneiern experimentiert. Für die Tirage nimmt er zum Teil Saft von Trauben aus dem folgenden Jahr statt Zucker. Sulfite kommen bei ihm in minimalsten Mengen zum Einsatz. Und die Dosage der Champagner fällt natürlich äußerst gering aus.

Winzer	Flavien Nowack
Ort	Vandières, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch (in Umstellung)
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schöpfung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Holzfässern (225 bis 600 ltr.)
Größe	6,6 Hektar, 40.000 Flaschen