DE SLOOVERE, EMELINE, COTEAUX SUD D'EPERNAY
CHAMPAGNE PATIENCE
BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2017

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

Gelber Apfel
Apfelschale
Getrocknete Aprikose
Aprikose
Grapefruit
Brioche
Toast
Haselnuss
Kreide

STIL

mittlere Barriquenote
leicht

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2017
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

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	96 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2026

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Hinter dem Champagner Patience steht Emeline de Sloovere, die gemeinsam mit ihrer Mutter Chantal das Familiengut in Brugny-Vaudancourt südlich von Épernay führt. Fünf Generationen Weinbau liegen hinter dem Betrieb, doch seit Emeline die Verantwortung übernommen hat, richtet sie Weinberg und Keller konsequenter auf Qualität aus. Patience entsteht reinsortig aus Chardonnay, gewonnen von teils über sechzig Jahre alten Reben. Die Traube bringt die Frische und das Reifepotenzial mit, die den Stil der Cuvée prägen. Der Name spielt auf die Geduld an, die in der Champagne aufgrund des langen Herstellungsprozesses erforderlich ist, bis sich Veränderungen im Glas zeigen.

Die Weinberge liegen bei Brugny auf den Hügeln südlich von Épernay, wo Lehm- und Kalksteinböden für Frische und Struktur sorgen. Emeline bewirtschaftet die Lagen nachhaltig und mit Rücksicht auf die Böden, verzichtet weitgehend auf chemischen Pflanzenschutz und arbeitet ausschließlich mit der ersten, qualitativ hochwertigsten Pressung (der „Cuvée“). Im Keller genießt der Champagner nach der zweiten Gärung ein ausgedehntes Hefelager von rund acht Jahren, was ihm eine feine Mousse, cremige Textur und ausgeprägte Brioche- und Biskuitnoten verleiht.

Im Glas zeigt der Champagner eine vergleichsweise kräftige Farbe mit zarten goldgelben Reflexen. In der Nase tritt reifer gelber Apfel hervor, dazu getrocknete Aprikosen, ein Hauch Apfelschale, Brioche, geröstete Nussaromen und eine feine Honignote. Zitrusfrüchte und Grapefruit setzen einen belebenden Kontrapunkt mit leichtem Bitterton. Am Gaumen wirkt er cremig und fast seidig, getragen von klarer, präsenter Säure und einem weinähnlichen, fast gehaltvollen Ausdruck. Im Abgang bleiben rauchige und leicht erdige Nuancen lange bestehen.

EMELINE DE SLOOVERE

großartige Champagner einer charismatischen Winzerin



Großzügig und rund, dabei frisch und tiefgründig. Die Champagner von Emeline de Sloovere haben Substanz ohne Lautstärke, mineralische Klarheit ohne Kanten. Meunier auf Kalk und Lehm verleiht ihnen kraftvolle Fülle, Chardonnay bringt Spannung und Struktur. 2015 übernahm Emeline das Weingut ihrer Familie in fünfter Generation und krempelte alles um. Nach Jahren als Winzerin in den USA kehrte sie zurück zur historischen Ferme aus dem 12. Jahrhundert und brachte ihre Vision mit: biodynamischer Anbau, Spontangärung, Ausbau in Barrique und Betonei, minimaler Schwefeleinsatz. Gemeinsam mit ihrem Mann Vincent baute sie einen neuen Keller. Sogar die traditionelle Metallfolie am Flaschenhals ersetzte sie durch handaufgebrachte Papierbanderolen. Mut zur Konsequenz!

Fünf Generationen lang hatte die Familie Pienne Champagner nach traditioneller Art bereitet. Als Emeline de Sloovere 2015 das Weingut ihres Großvaters übernahm, begann sie sofort, die Dinge zu ändern. Zuvor hatte sie einige Jahre in den USA verbracht, Wein erzeugt, neue Methoden kennengelernt und wusste nun genau, welchen Champagner sie in Brugny entstehen lassen wollte – einen, der sich deutlich von allem abheben würde, was zuvor hier produziert wurde. Der Familiensitz, eine Ferme (Bauernhof) aus dem 12. Jahrhundert, der einst als Lager für eine nahegelegene mittelalterliche Burg diente, wurde für Emelines Vision umgebaut. Gemeinsam mit ihrer Mutter bewirtschaftet sie heute 8 Hektar Weinberge in den Coteaux Sud d'Epernay, einem weniger bekannten Gebiet südlich von Epernay mit Kalk- und Lehmböden. Die Parzellen sind zu 60% mit Meunier, 37% mit Chardonnay und 3% mit Pinot Noir bestockt. Sie arbeitet biodynamisch, vergärt spontan mit wilden Hefen und baut die Grundweine in gebrauchten Barriques, Betonkugeln und Edelstahl aus. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt, Schwefel nur minimal eingesetzt, manchmal verzichtet sie ganz darauf. Gemeinsam mit ihrem Mann Vincent Cuillier, der ebenfalls Winzer ist, baute sie einen neuen Keller, der ideale Bedingungen für ihre ambitionierten Cuvées bietet.

Winzer	Emeline de Sloovere
Ort	Brugny, Coteaux Sud d'Épernay
Weinberg	biodynamisch
Keller	pneumatische Presse spontane Gärung in Edelstahltanks und Barriques, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr.
Größe	8 Hektar, 40.000 Flaschen

Die Champagner

Der **75 / 25** ist Emelines Basiscuvée, eine Assemblage aus drei Vierteln Meunier und einem Viertel Chardonnay. Großzügig, rund und kraftvoll, zeigt der Champagner eine einladende Zugänglichkeit und dabei innere Spannung. Beim **Patience** dominiert wiederum der Chardonnay und wird vom Meunier begleitet. Frisch, tiefgründig und straff strukturiert, ist dieser Champagner ein exzellenter Essensbegleiter, der sich durch seine mineralische Klarheit auszeichnet. **Psyche** verbindet Chardonnay und Meunier zu gleichen Teilen und entwickelt eine üppig-weiche Textur mit viel Substanz, ein Champagner, der Fülle und Eleganz miteinander versöhnt.



Warum Champagner von Emeline?

Emeline de Sloovere gehört zu jenen jungen Winzerinnen der Champagne, die mit Mut und Konsequenz einen eigenen Weg gehen. Ihre Champagner sind eigenständig und charakterreich, ohne Effekte oder modische Lautstärke. Sie haben Substanz und Tiefe, sind pur und mineralisch, ohne dabei kantig zu wirken. Das Weingut ist im Umbruch, und die neuen Champagner unter Emelines Verantwortung zeigen eine Handschrift, die sich deutlich von früheren Cuvées abhebt. Sie verbindet traditionelles Familienwissen mit internationaler Erfahrung und einem modernen Verständnis von nachhaltigem Weinbau. Dabei geht sie auch jenseits des Weins neue Wege: Als eine der ersten in der Champagne verzichtet sie aus Gründen der Nachhaltigkeit auf die Metallfolie am Flaschenhals und bringt stattdessen in Handarbeit Papierbanderolen auf die Flaschen. Die Zusammenarbeit mit ihrem Mann **Vincent Cuillier**, der aus den Weinbergen seiner Familie eigene Champagner erzeugt, schafft eine inspirierende Dynamik am neuen gemeinsamen Standort.

Weinberg und Keller

Die Familie de Sloovere bewirtschaftet neben den 8 Hektar Weinbergen noch 350 Hektar Ackerland, doch dank Emeline rückt der Fokus stärker auf die Reben. Die Bewirtschaftung erfolgt biodynamisch, ohne Herbizide und Pestizide. Spontangärung ist Standard, die Grundweine reifen in gebrauchten Barriques, Betonkugeln und Edelstahltanks. Auf Kältestabilisierung und Filtration wird verzichtet, Schwefel nur minimal oder gar nicht verwendet. Der neue Keller ermöglicht parzellenweise Vinifikation und optimale Reifung. Die Weinberge in den Coteaux Sud d'Epernay bieten auf Kalk- und Lehmböden hochinteressante, weniger bekannte Terroirs.