

DE SLOOVERE, EMELINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT



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

Apfelschale
Grapefruit
Roter Apfel
Biskuit
Brioche
Kreide

TYP

Rosé
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2022 und 2021
Weinberge in Ludes &
Montbré
naturnah

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
36 Monate
0 Gramm / Liter
März 2026

Biolog. Säureabbau Lagerung Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

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 krepelte 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 Papierbänderolen. 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'Épernay, 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,

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

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.

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 Papierbänderolen 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'Épernay bieten auf Kalk- und Lehmböden hochinteressante, weniger bekannte Terroirs.