REDON, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE UN R DE RIEN
BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

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

Zitrone
Grapefruit
Apfelschale
Grüner Apfel
Aprikose
Mandel
Spekulatius
Brioche
Hefe

TYP

für Fortgeschrittene
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019 (50%), 2018 und 2017
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2026

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5

Mit Un R de rien zeigt Champagne Redon, was im kleinen Premier-Cru-Ort Trépail möglich ist. Inmitten der sonst von Pinot Noir geprägten Montagne de Reims ist hier fast die gesamte Rebfläche mit Chardonnay bestockt, und genau daraus entsteht dieser reinsortige Blanc de Blancs. Adrien Redon übernahm das Familienweingut 2014 und führt es seither mit eigener Handschrift weiter, unterstützt von seinem Bruder Hugo. Für seine Spitzenkollektion wählt Adrien die besten Trauben der ältesten Lagen, im Schnitt rund vierzig Jahre alte Reben.

Trépail nimmt unter den Orten der Montagne de Reims eine Sonderrolle ein: Die nach Osten ausgerichteten Hänge haben einen ungewöhnlich kreidereichen Untergrund, wie man ihn sonst eher an der Côte des Blancs findet, und schenken dem Chardonnay jene salzige Mineralität, für die der Ort bekannt ist. Adrien bewirtschaftet die Reben naturnah und ressourcenschonend. Die Grundweine reifen zum Teil in gebrauchten Barriques, was dem Champagner Schliff verleiht, ohne ihn mit Holz zu überlagern. Ohne jede Dosage abgefüllt, zeigt er sich kompromisslos klar.

In der Nase verbinden sich Zitrusnoten von Grapefruit und Zitrone mit grünem Apfel, hinzu kommen geröstete Mandel, etwas Praline und ein Hauch Lebkuchen. Am Gaumen setzt er pointiert an, die feine Perlage verleiht ihm Zug und Lebendigkeit, während eine cremige Textur die straffe Säure umspielt. Der Abgang bleibt lang, klar und von spürbarer Salzigkeit getragen. Ein Blanc de Blancs, der das kreidige Profil Trépails unverstellt in die Flasche bringt und mit den Jahren noch gewinnen dürfte.

CHAMPAGNE REDON

frische & schmelzige Champagner mit Präzision und feinem Nachhall



Die Champagner von Adrien Redon überzeugen durch klare Mineralität und spannungsvolle Frische. Auf den kalkhaltigen Hängen von Trépail, wo Chardonnay dominiert, entstehen straffe, lebendige Weine mit feiner Salzigkeit und cremiger Textur. Gebrauchte Barriques verleihen Struktur, lange Hefelager sorgen für innere Fülle, niedrige Dosage lässt das Terroir sprechen. Adrien übernahm 2014 das Familienweingut und entwickelte seine eigene Kollektion mit konsequentem Ansatz: Substanz statt Marketing. Gemeinsam mit Bruder Hugo führt er die vierte Generation fort und vinifiziert 44 Parzellen separat, um die Typizität jeder Lage zu bewahren. Trotz beeindruckender Qualität ist Redon noch weitgehend unbekannt und bietet ein herausragendes Preis-Genuss-Verhältnis.

Durch das verwitterte Eisentor führt ein Steinweg über den Hof, wo eine Katze im Schatten des alten Citroën-Lastwagens döst. Am weißen Gartentisch sitzen Adrien und Hugo Redon, während Adriens Töchter Zellie und Ninon lachend auf ihren Dreirädern um sie herumfahren. Champagner ist bei den Redons eine Familienangelegenheit. Seit 1982 bewirtschaftet die Familie ihre Weinberge in Trépail, dem Chardonnay-Dorf der Montagne de Reims, das eine Besonderheit aufweist: Während ringsum Pinot Noir dominiert, fallen die Hänge hier nach Osten ab und sind zu über 90 Prozent mit Chardonnay bepflanzt. Das kalkhaltige Terroir ähnelt dem der Côte des Blancs und bringt mineralische, straffe Weine hervor. Adrien übernahm 2014 die Leitung des Betriebs, nachdem er zuvor 20 Jahre an der Seite seines Vaters Pascal gearbeitet hatte. Vor einigen Jahren kehrte auch sein Bruder Hugo zurück ins Familiengeschäft. Gemeinsam führen sie nun die vierte Generation fort. Neben der klassischen Linie des Vaters entwickelte Adrien seine eigene Kollektion „La collection d'Adrien" mit einem klaren Ansatz: geringer Holzeinsatz mit gebrauchten Fässern, niedrige Dosage, längeres Hefelager. Zur Erntezeit fahren die Brüder in ihrem weißen Renault die vollen Kisten mit den empfindlichen Chardonnay-Trauben von den Weinbergen zur Presse. Die 5 Hektar verteilen sich auf 44 Parzellen mit durchschnittlich 35 Jahre alten Reben, manche sogar 100 Jahre. Das Weingut ist HVE-zertifiziert und arbeitet nachhaltig.

Die Champagner

Die Namen der Cuvées spielen alle mit dem Buchstaben R, der im Französischen wie das englische „air" klingt und eine besondere Art des Seins meint. **Un R d'autrefois** ist die Einstiegscuvée und zugleich eine Verbeugung vor den Vorfahren. Der Name bedeutet „ein R von früher" und ehrt die Traditionen der Familie sowie das Terroir von Trépail. Die Assemblage aus 80 Prozent Chardonnay und 20 Prozent Pinot Noir lagert 30 Monate auf der Hefe und wird im Edelstahl ausgebaut. Der Champagner verbindet Frische mit einer schmelzigen, fast verführerischen Süße trotz der geringen Dosage und überzeugt durch seine Balance und Tiefe. **L'R du temps**, ist quasi die Rosévariante dieser Cuvée, versetzt mit 15 Prozent Rotwein aus Pinot Noir. Er vereint Rotfrucht und Intensität mit der gleichen Frische wie das weiße Pendant.
Le Grand R stammt von den ältesten Rebstöcken des Weinguts und vereint je 50 Prozent Chardonnay und Pinot Noir. Mit 72 Monaten Hefelager und teilweisem Barriqueausbau zeigt sich dieser Champagner reif, würzig und lebendig zugleich. Die Cuvée beeindruckt durch ihre Tiefe und Komplexität. Un R de Folie 2015 ist Adriens erster Jahrgangschampagner und wird ausschließlich im Magnum-Format abgefüllt. Die limitierte Edition aus reinem Chardonnay einer einzigen Parzelle ist eine Hommage an die Familie. Das Etikett ziert ein Originalkunstwerk von Adriens Mutter Pascale, zudem trägt jede Flasche ein mundgeblasenes Kristallmedaillon von Adriens jüngstem Bruder Valentin, der Glasmacher ist. Von diesem besonderen Champagner wurden nur 328 Magnum-Flaschen produziert. **Un R de rien** („aus dem Nichts") ist der puristische Chardonnay-Champagner der Kollektion. Sein Name verspricht Überraschung und ungeahnte Facetten. Mit 48 Monaten Hefelager und Ausbau der Grundweine im gebrauchten Barrique entsteht ein straffer, markanter Blanc de Blancs, der zugleich cremig und weich wirkt. Die geschmeidige Perlage, die auch durch den Holzausbau entsteht, verleiht ihm eine besondere Textur. Die Balance zwischen Aromatik und Mineralität macht ihn zu einem Champagner für Liebhaber charakterreicher Weine.

Winzer	Adrien Redon
Ort	Trépail, Montagne de Reims
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	alte Krobpresse, spontane Gärung, teils in gebrauchten Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks und Holzfässern (225 bis 600 ltr.
Größe	5,3 Hektar, 18.000 Flaschen von La collection d'Adrien"

