RIVIÈRE, LOUISON, CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE CHOUILLY
GRAND CRU 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

Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Weiße Blüte
Grüner Apfel
Brioche

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2022 und 2023
Weinberg	Weinberge in Chouilly
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Dauer Hefelager	22 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2026
Jahresproduktion	2.467 Flaschen

Der Champagner Chouilly Grand Cru von Louison Rivière kommt aus der gleichnamigen Grand-Cru-Gemeinde im Norden der Côte des Blancs, nahe Épernay. Louison ist die fünfte Generation der Winzerfamilie Rivière in Cramant und die erste Frau, welche die Reben des Hauses selbst vinifiziert. Gekeltert wird reinsortig aus Chardonnay, ausschließlich aus Weinbergen in Chouilly. Ihre Weine beschreibt sie als Ergebnis von Experimenten, die sie am Wetterverlauf des jeweiligen Jahrgangs ausrichtet. Das Etikett trägt ein Ölgemälde der Künstlerin Louise Luc Kheloui mit dem Titel „Amaryllis“.

Die Reben stehen auf dem kreidigen Untergrund, der die Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs prägt. Chouilly bringt dabei eine etwas rundere, weniger schroffe Art hervor als die südlicheren Crus. Louison arbeitet naturnah, hält die Eingriffe im Weinberg wie im Keller gering und stellt gerade auf biologischen Anbau um. Der Ausbau läuft teils im emaillierten Edelstahltank, teils im Holzfass, was dem Champagner Struktur und etwas Breite mitgibt. Ein biologischer Säureabbau nimmt der Säure die Schärfe. Abgefüllt wird er ohne Dosage und ungefiltert, in seiner puristischsten Form.

In der Nase wirkt der Blanc de Blancs frisch und klar, mit Zitrone, weißen Blüten und einem Hauch grünem Apfel, dazu etwas gelbes Kernobst aus dem wärmeren der beiden Jahrgänge. Am Gaumen trifft die knochentrockene Machart auf eine sanfte Cremigkeit aus Säureabbau und Fassausbau. Die Perlage fällt fein aus, darunter liegt eine salzig-kreidige Ader, die den Wein straff hält. Trotz der Jugend zeigt er schon Trinkfluss und dürfte mit etwas Flaschenreife noch an Schmelz gewinnen. Der Abgang bleibt lang und klar, mit einem letzten Zug Zitrusschale.

CHAMPAGNE LOUISON RIVIÈRE

geradlinige Chardonnays mit persönlicher Note bis zum Etikett



Diese Chardonnays aus Cramant und Chouilly beschönigen nichts: Sie sind knochentrocken, von der Kreide geprägt, mit feiner Mousse, salzigem Zug und langem Nachhall. Holz bleibt außen vor, die Dosage sehr niedrig bis zero, so tritt allein die Lage hervor. Dahinter steht Louison Rivière, die 2022 ihren ersten eigenen Jahrgang einholte und als fünfte Generation, erstmals als Frau, den Betrieb ihres Vaters Franck übernimmt, der einst als Konzertpianist Karriere machte. Auf knapp 2 Hektar Grand-Cru-Chardonnay arbeitet sie in Richtung Bio und gestaltet die Etiketten in eigener Siebdruckwerkstatt selbst.

In Cramant macht Louison Rivière Champagner und betreibt eine eigene Siebdruckwerkstatt, in der die Etiketten ihrer Flaschen entstehen. Jede Cuvée trägt ein eigenes Kunstwerk. Ihr Vater Franck gab eine Laufbahn als Konzertpianist auf, um die Familienreben zu übernehmen. Mit Louison führt nun die fünfte Generation den Betrieb, als erste Frau an dessen Spitze, und aus Champagne Franck Rivière wurde Louison Rivière. 2022 holte sie ihren ersten eigenen Jahrgang ein und löst ihren Vater seither Schritt für Schritt ab.

Der Betrieb liegt im Herzen der Côte des Blancs, mit knapp 2 Hektar von ausschließlich Chardonnay aus Grand-Cru-Lagen in Cramant und im benachbarten Chouilly. Als Récoltante-Manipulante keltert und füllt Louison das Lesegut ihrer eigenen Parzellen selbst ab. Sie arbeitet nach den Vorgaben der Haute Valeur Environnementale, mit laufender Umstellung auf biologischen Anbau. Die Spezialität des Hauses ist seit jeher der Blanc de Blancs.

Warum Louison Rivière?

Reine Chardonnays aus Cramant und Chouilly, von einer Winzerin, die jeden Produktionsschritt selbst verantwortet – vom Schnitt der Reben bis zum gezeichneten Etikett, das sie in ihrer eigenen Werkstatt druckt. Das Sortiment ist klein, die Flaschenzahl pro Cuvée überschaubar, und genau das macht diese Champagner interessant. Hier entsteht kein anonymer Grand Cru, sondern die Handschrift einer einzelnen Person, die ihren Betrieb gerade neu erfindet. Wer Blanc de Blancs aus der Côte des Blancs schätzt und sehen will, wie eine junge Generation diesen interpretiert, erlebt mit Louisons Champagnern einen spannenden Einstieg.

Die Champagner

Assemblage kommt aus Chouilly Grand Cru und führt zwei Erntejahre zusammen. Das gibt dem Blanc de Blancs etwas mehr Breite und Ruhe als ein einzelner Jahrgang, ohne die straffe Säure der Côte des Blancs aufzugeben. Kompromisslos trocken als Brut Nature abgefüllt, bleibt er geradlinig und salzig im Mund.

Cramant stammt einzig aus dem gleichnamigen Dorf und zeigt die Gemeinde in ihrer direktesten Form. Auf den Kreideböden wächst ein Chardonnay, der knochentrocken ausgebaut ist und seine Spannung aus klarer Zitrusfrische und dem kühlen Zug der Kreide zieht. Die Mousse ist fein, der Gaumen straff und salzig, der Nachhall lang. Holz kommt nicht zum Einsatz, der Wein bleibt schlank und geradlinig. Ein Champagner für den Aperitif oder zu Austern und rohem Fisch.

Weinberg & Keller

Die Reben stehen auf den Kreideböden der Côte des Blancs, in Cramant und Chouilly, zwei Grand-Cru-Gemeinden, die ausschließlich mit Chardonnay bepflanzt sind. Der Untergrund speichert Wasser und gibt es in trockenen Phasen wieder ab, was den Weinen ihre kühle Säure und den salzigen Zug erhält. Louison arbeitet nach den Regeln der Haute Valeur Environnementale und stellt den Betrieb derzeit auf biologischen Anbau um. Sie verzichtet auf Herbizide und arbeitet im Weinberg von Hand. Bei knapp 2 Hektar lässt sich jede Parzelle einzeln betreuen, und die Umstellung auf Bio bedeutet mehr Handarbeit in den Reben.

Im Keller hält sie sich zurück. Die Champagner reifen sehr trocken heran, mit niedriger Dosage und teils ganz ohne, sodass die Kreide der Lagen im Vordergrund bleibt. Auf großen Holzeinsatz verzichtet sie. Am Ende füllt Louison die Flaschen ab und versieht sie mit den Etiketten, die sie selbst in ihrer Werkstatt in Cramant druckt.

Winzer	Louison Rivière
Ort	Côte des Blancs
Weinberg	naturnah, biologisch in Umstellung
Keller	ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in emaillierten Edelstahltanks und gebrauchten Holzfässern
Größe	2 Hektar