RIVIÈRE, LOUISON, CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE CRAMANT
GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT 2022

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

Limette
Zitrone
Weiße Blüte
Grüner Apfel
Kreide
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2025
Jahresproduktion	2.883 Flaschen

Im Herzen der Côte des Blancs, im Grand-Cru-Dorf Cramant, entsteht der Champagner Cramant Grand Cru, ein reinsortiger Blanc de Blancs aus Chardonnay. Dahinter steht Louison Rivière, in fünfter Generation die erste Frau, welche die Familienweinberge bewirtschaftet. Von ihrem Vater Franck bekommt sie die knapp zwei Hektar Rebfläche nach und nach übertragen, alle ausschließlich mit Chardonnay bestockt. Als Récoltante-Manipulante verarbeitet sie selbst die eigenen Trauben und bringt über ein eigenes Siebdruck-Atelier in Cramant zugleich eine künstlerische Handschrift in den Betrieb.

Cramant liegt auf mächtiger Kreide, die unter einer dünnen Erdauflage bis in die Tiefe reicht. Louison stellt die Weinberge auf biologischen Anbau um, verzichtet auf Herbizide und hält die Eingriffe so gering wie möglich. Ihre Kellerarbeit richtet sie Jahr für Jahr nach dem Witterungsverlauf aus. Der Champagner reift im emaillierten Stahltank statt im Holz, was die klare Chardonnay-Frucht bewahrt. Der biologische Säureabbau läuft vollständig durch und nimmt der Säure die Schärfe, ohne die Frische zu verdecken.

In der Nase Zitrone und Limette, dazu grüner Apfel und ein Hauch weißer Blüten, unterlegt von feuchter Kreide. Am Gaumen setzt eine feine, energische Perlage an und trägt den Wein straff und salzig über die Zunge. Die Säure bleibt wach, der Champagner hat Schmelz, ohne die herb-trockene, geradlinige Machart zu bremsen. So kommt der mineralische Cramant-Stil unverfälscht zur Geltung. Der Nachhall bleibt schlank, kreidig-salzig, mit Zitruszeste, die lange nachklingt.

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