

SAVOYE, MATHILDE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT BINÔME



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

Erdbeere
Zitrone
Grapefruit
Aprikose
Weißbrot
Brioche
Haselnuss
Getoastetes Brot
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (70%)

Jahrgänge

2022 und 2023

Weinberg

Weinberg Les Vieux
Fossés in Cuchery

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dauer Hefelager

17 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2025

Jahresproduktion

1.400 Flaschen

SAVOYE, MATHILDE

Mathilde Pierson-Savoie stammt aus einer Champagner-Winzerfamilie, die seit Generationen am rechten Ufer des Vallé de la Marne arbeitet. Sie übernahm die elterlichen Parzellen und nahm sich anfangs Zeit, jede einzelne genau kennenzulernen. 2020 brachte sie ihre erste Cuvée unter eigenem Namen auf den Markt. Heute bewirtschaftet sie insgesamt 3,40 Hektar rund um La Neuville-aux-Larris, verteilt auf fünf kleine Dörfer zwischen Châtillon-sur-Marne und Cuchery. Ihre Reben pflegt sie nach eigener Aussage wie eine Gärtnerin, mit begrünten Rebassen und leicht gelockertem Boden unter dem Stock.

Im Mittelpunkt steht der Meunier, der im Marne-Tal zu Hause ist und lange als einfache Verschnittsorte abgetan wurde. Mathilde keltert ihn fast ausschließlich reinsortig, auf lehmig-mergeligen und kalkhaltigen Böden. Solche Champagner aus reinem Meunier sind selten, hier bilden sie den Kern des Sortiments. Sie liest von Hand und vergärt mit Naturhefen. Den gesamten Ausbau und die Füllung übernimmt sie selbst, mit wenig Schwefel und ohne unnötige Eingriffe.

Warum Mathilde Savoie?

Mathilde gehört zu einer jungen Generation im Marne-Tal, welche die Rebsorte Meunier ernst nimmt und ihn nicht länger im Schatten von Pinot Noir und Chardonnay versteckt. Sie arbeitet unabhängig, zertifiziert nach HVE und Viticulture Durable, und richtet im Weinberg jede Entscheidung an der jeweiligen Parzelle aus. Die Mengen sind klein, jede Cuvée stammt aus wenigen benachbarten Lagen. Ihre Champagner sind trocken ausgebaut, klar in der Frucht und ohne kosmetische Politur. Genau diese Geradlinigkeit passt zu unserem Sortiment. Wir mögen Winzerchampagner mit klarer Herkunft und eigener Handschrift, der trotzdem zugänglich bleibt.

Die Champagner

Der **Blanc de Meunier** entsteht allein aus eben dieser Rebsorte, gelesen auf zwei Parzellen in Cuchery und Baslieux-sous-Châtillon, deren alte Reben über sechzig Jahre zählen. Beide Lagen stehen auf braunem Kalkboden über hartem Fels. Der Champagne ist gerade und kühl, die helle Frucht bleibt zurückhaltend und wird von einer feinen Säure getragen. Das ist ein Meunier, der nichts mit der weichen, gefälligen Interpretation der Sorte zu tun hat. **Binôme** trägt seinen Namen zu Recht, denn er bringt zwei Trauben aus einer einzigen Lage in Cuchery zusammen: Der Chardonnay stammt aus einer jungen Anpflanzung, der Meunier teils aus den 1950er Jahren. Gut zwei Drittel Meunier geben dem Champagner runde Fülle, das knappe Drittel Chardonnay zieht die Frucht in einen klaren, leicht mineralischen Abgang. So bleibt der Champagner saftig und behält zugleich Kontur.

Der **Rosé de Meunier** beruht ebenfalls ganz auf der namensgebenden Sorte. Zum hellen Grundwein aus Cuchery und Baslieux gesellt sich ein kleiner Anteil rot vinifizierter Meunier, der Farbe und etwas Grip mitbringt. Im Glas leuchtet ein zarter Lachston, am Gaumen steht rotbeerige Frucht neben einer weichen, großzügigen Struktur, die nie ins Süßliche kippt. Es ist weniger ein Aperitif-Rosé als ein ebenbürtiger Speisenbegleiter.

Weinberg & Keller

Die 3,40 Hektar verteilen sich auf fünf Dörfer am rechten Marne-Ufer, von Châtillon-sur-Marne bis Cuchery. Den Großteil stellt alter Meunier, dazu kommt etwas Chardonnay. Die Pflanzung mancher Meunier-Reben reicht bis in die fünfziger Jahre zurück. Die Böden sind lehmig-mergelig und kalkhaltig, mit hartem Kalkstein im Untergrund. Mathilde verzichtet auf Herbizide, hält die Rebassen begrünt, lockert den Boden unter den Reben nur leicht und versucht den Pflanzenschutz möglichst biologisch zu halten. Der Betrieb ist nach HVE und Viticulture Durable en Champagne zertifiziert.

Im Keller hält sie sich zurück. Sie liest ganze Trauben von Hand und vergärt die Grundweine mit Naturhefen im Edelstahltank. Andere Gebinde nutzt sie nicht. Den biologischen Säureabbau lässt sie nicht zu, damit Säure und Frische erhalten bleiben. Die Klärung übernimmt allein die Winterkälte, geschwefelt wird nur sparsam. Nach der Füllung reifen die Champagner rund anderthalb Jahre auf der Hefe, bevor sie degorgiert werden.