SAVOYE, MATHILDE, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BINÔME
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

Grapefruit
Zitrone
Gelber Apfel
Aprikose
Quitte
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Kalkstein

STIL

finessenreich

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



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

Mitten im Vallée de la Marne, in der kleinen Gemeinde Cuchery, entsteht Binôme von Mathilde Savoye. Die Winzerin stammt aus einer Champagnerfamilie und gründete ihren eigenen Betrieb 2017, den sie seither unabhängig auf gut drei Hektar führt. Für den Binôme stehen Meunier und Chardonnay auf derselben Parzelle, Seite an Seite gepflanzt, wobei der Meunier überwiegt: seine Reben wurzeln schon seit 1991, während die Chardonnay-Stöcke erst 2016 dazukamen. Ihren Namen verdankt die Cuvée diesem Miteinander im Weinberg und im Keller, wo Mathilde gemeinsam mit ihrem Mann Marc jede Assemblage austüftelt.

Der Weinberg Les Vieux Fossés in Cuchery ist in mehrere kleine Parzellen unterteilt und liegt auf einem Untergrund aus Kalkmergel und lehmigem Ton, den Mathilde ohne Herbizide bewirtschaftet und mechanisch pflegt. Die ganzen Trauben beider Jahrgänge werden getrennt im Stahltank vergoren, mit wilder Hefe und ohne biologischen Säureabbau, damit die natürliche Frische der Trauben erhalten bleibt. Erst danach führt Mathilde die beiden Parzellen zu einer Assemblage zusammen, bevor der Champagner in der Flasche auf der Hefe weiterreift und mit einer knappen Dosage abgefüllt wird.

Am Gaumen zeigt sich der Binôme lebendig und ausgewogen: eine kalkige Frische umspielt einen würzigen Kern aus gelber Frucht, während feine Hefearomen an frisch gebackenes Brioche erinnern. Frucht und Würze verschmelzen zu einem stimmigen Ganzen, wie es für gemeinsam gewachsene und vinifizierte Rebsorten typisch ist. Die Perlage bringt Bewegung ins Glas, fast wie ein Ping-Pong-Spiel auf der Zunge, bevor ein langer, salziger Nachhall folgt. Schon jetzt trinkt sich diese Cuvée angenehm, wird aber auch in den kommenden Jahren weiter gewinnen. Am Ende bleibt vor allem die salzige Note haften.

CHAMPAGNE MATHILDE SAVOYE

kühle, geradlinige Meunier-Champagner von alten Reben



Kühl und präzise stehen diese Champagner im Glas, getragen von feiner Säure und einer hellen, zurückhaltenden Frucht. Sie entstehen fast immer aus reinsortigem Meunier, jener Rebsorte, die im Marne-Tal lange als bloßer Verschnittpartner galt und hier alles andere als weich und gefällig ausfällt. Dahinter steht Mathilde Savoye, welche die elterlichen Parzellen am rechten Marne-Ufer übernahm und 2020 ihre erste eigene Cuvée füllte. Auf 3,40 Hektar rund um La Neuville-aux-Larris arbeitet sie von Hand, mit Naturhefen und sparsamem Schwefel, parzellengenau und nachhaltig zertifiziert.

Mathilde Savoye 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 Rebgassen 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 Savoye?

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 Rebgassen 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.

Winzer	Mathilde Pierson-Savoye
Ort	Vallée de la Marne
Weinberg	nachhaltig, ohne Herbizide
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Stabilisierung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks
Größe	3,4 Hektar