OUDIETTE ET FILLES, VALLÉE DU PETIT MORIN
CHAMPAGNE COMPOSITION
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
Gruene Birne
Gelbe Pflaume
Weiße Blüte
Fenchel
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

im Holz ausgebaut
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 (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Weinberge mit Ton- und Kalkböden
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Composition kommt aus dem kleinen Beaunay im Vallée du Petit Morin, ein Extra Brut zu gleichen Teilen aus Pinot Noir und Chardonnay. Hinter dem Gut Oudiette et Filles steht eine Familie aus drei Generationen Winzerinnen. 2014 stiegen die Schwestern Margot und Charlotte bei ihrer Mutter Florence ein, ein Jahr später übernahm Margot Laurent die rund zweieinhalb Hektar in Beaunay und im angrenzenden Celles-lès-Condé. Für diese Cuvée wählt sie die besten Anteile ihrer gut 35 Jahre alten Reben aus den Lagen Bas Vigny, Gourdaines und Sablonnières.

In Beaunay liegen die Weinberge auf tonig-kalkigen Böden über tiefer Kreide, was dem Champagner Spannung und eine salzige Ader mitgibt. Margot bewirtschaftet ihre Reben biologisch und verzichtet im Weinberg auf chemische Spritzmittel. Gepresst wird schonend auf einer Coquard-Presse, in den Ausbau geht allein das Herzstück des ersten Pressdurchgangs. Die Gärung läuft zur Hälfte im Edelstahl, zur Hälfte im Holzfass, der biologische Säureabbau setzt von selbst ein. Ungeschönt und unfiltriert reift die Cuvée zunächst in denselben Gebinden und danach auf der Hefe, ehe sie eine minimale Dosage erhält.

In der Nase zeigen sich Zitrusfrucht und gelbe Pflaume, dazu weiße Blüten, ein Hauch Würze und eine kreidige, mineralische Note. Am Gaumen wirkt der Champagner straff und salzig, Holzausbau und Hefelager verleihen ihm eine cremige Textur, ohne die wache Säure zu bremsen. Der Champagner bleibt auch am Gaumen präsent und energiegeladen bis in den langen Abgang. Stilistisch ist Composition ein Jahrgangsabbild, das man jung genießen oder einige Jahre reifen lassen kann. Dass hier Winzerinnen den Betrieb führen und jeden Jahrgang für sich sprechen lassen, macht den besonderen Reiz dieser Adresse aus.

CHAMPAGNE OUDIETTE & FILLES

Champagner aus dem Erbe dreier Winzerinnen-Generationen



Champagne Oudiette et Filles zeigt mit Margot Laurent als talentierter Winzerin, dass auch kleine Familienweingüter große Champagner hervorbringen können. Auf 2,5 Hektar Weinbergen, die sich in Umstellung auf biologischen Anbau befinden, entstehen in Kleinstmengen elegante und ausdrucksstarke Champagner, die sich durch Präzision, feine Holznoten und eine beeindruckende Energie auszeichnen. Margot Laurent, ehemals Grafikdesignerin und Enkelin von Arlette Oudiette, die sich einst als junge Witwe allein um die Weinberge kümmerte, erzeugt mit Schwester Charlotte und Mutter Florence seit 2017 ihre eigenen Champagner. Ein familiäres Erbe, das leise und mit Nachdruck aufblüht.

Mitte des 20. Jahrhunderts bewirtschaftete Arlette Oudiette als junge Witwe allein die Weinberge ihrer Familie in Beaunay, 25 Jahre lang und ohne fremde Hilfe. Die Trauben verkaufte sie an Vranken Pommery, so wie es nach ihr auch Tochter Florence tat. 2014 traten die Enkelinnen Margot und Charlotte in den Betrieb ein. Margot hatte zunächst als Grafikdesignerin gearbeitet, studierte dann Weinbau und übernahm 2015 die Leitung der Weinberge, während Charlotte in Épernay das Gästehaus „La Poterne" eröffnete. Gemeinsam schufen sie das touristische Erlebnisprojekt „Sensations Vigneronnes".
Das Weingut liegt in Beaunay im Valle du Petit Morin, einer ruhigen Ecke der Champagne südlich von Épernay, ohne Premiers oder Grands Crus. Die 9 Parzellen verteilen sich auf Kreide-, Ton- und Sandböden in Beaunay sowie auf einen weiteren Weinberg in Celle-lès-Condé. 2017 entstanden die ersten eigenen Weine als Mikrovinifikation in der örtlichen Genossenschaft, die Margot es nach ausgiebiger Suche erlaubt hat, ihren Champagner lagenweise auszubauen.

Warum Champagner von Oudiette & Filles?

Die Geschichte der Champagne ist geprägt von starken Frauen, die sich immer wieder neu erfunden haben. Margot Laurent und ihre Familie passen gut in diese Reihe, und bereits die ersten Cuvées sind charaktervoll, elegant und lassen für die nächsten Jahre Großes erwarten. Sie entstehen ohne überflüssige Eingriffe: keine Filtration, keine Kältestabilisierung, kein Schönen der Weine, keine Reserveweine und Ausbau in burgundischen Barriques. Die Kombination aus traditionellem Handwerk, umweltbewusster Bewirtschaftung und familiärem Engagement macht die Champagner von Oudiette & Filles zu einer Bereicherung für unser Sortiment.

Die Champagner

Die Champagner von Oudiette & Filles zeichnen sich durch ihre Authentizität und den Ausdruck des Terroirs aus. Sie sind eine Hommage an die Mutter und Großmutter, die bereits so viel Leidenschaft in das Land und die Weinberge eingebracht haben. Dieses Erbe will Margot fortführen und setzt deshalb auf die Individualität jeder einzelnen Parzelle. Aktuell gibt es drei Cuvées, wobei jede nur in Kleinstmengen verfügbar ist.

Composition vereint zu gleichen Teilen Chardonnay und Pinot Noir aus Beaunay zu einem Jahrgangswein. Der Name ist Programm: Komposition als Kunst des Zusammenfügens, ohne Rücksicht auf andere Jahrgänge. Die persönlichste Cuvée des Sortiments ist **UniTerre**, eine Hommage an Großmutter Arlette und Mutter Florence. Der reine Blanc de Blancs aus Chardonnay verbindet drei Einzellagen mit verschiedenen Böden und schafft einen Champagner, der die Vielschichtigkeit von Beaunay in sich trägt und sich im Glas mit der Zeit entfaltet. Hinter dem Namen steht der Gedanke der Verbundenheit mit der Erde. Aus der namensgebenden sandigen Einzellage in Beaunay stammt **Les Sablonnières**, ein reiner Blanc de Noirs aus Pinot Noir. Gegenüber UniTerre ist er zugänglicher im Ansatz, aber mit klarer Substanz und dem Rückgrat für etwas Geduld im Keller.

Weinberg und Keller

Die Weinberge in Beaunay bieten eine breite Bodenvielfalt, von Kreideböden über lehmig-schluffige Partien bis hin zu sandigen Parzellen. Die Aufteilung der Rebsorten liegt bei 53% Chardonnay, 37% Meunier und 10% Pinot Noir. Margot bewirtschaftet jede Lage individuell und stimmt die Begrünung auf die jeweiligen Böden ab, um Gesundheit und Biodiversität im Weinberg zu fördern. Herbizide kommen nicht zum Einsatz. Das Weingut ist nach dem HVE-Standard zertifiziert. Margot strebt die biologische Zertifizierung an und befindet sich in der Umstellung. Die Lese der Trauben erfolgt von Hand. Verwendung findet ausschließlich die „Coeur de la Cuvée", das Herzstück des ersten Pressgangs mittels einer Coquard-Presse der neuesten Generation. Im Keller gärt der Most ausschließlich in 228-Liter-Burgunderfässern, der biologische Säureabbau verläuft spontan und ohne Steuerung. Nach zehn Monaten Holzausbau reift jeder Champagner mindestens drei Jahre auf der Hefe in der Flasche, wobei Margot keiner festen Formel folgt, sondern jedem Wein die Zeit lässt, die er braucht.

Winzer	Margot Laurent
Ort	Beaunay, Vallée du Petit Morin
Weinberg	biologisch in Umstellung
Keller	alte Korbpresse, spontane Gärung, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration und Schönung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriques
Größe	2,5 Hektar, 7.000 Flaschen