

PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT NATURE RELIANCE



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

Apfelschale
Roter Pfirsich
Quitte
Mandarine
Kandierte Früchte
Brotrinde
Pilze
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

für Nerds
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-

STIL

viel Autolyse / Brioche oder Universalglas
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (6%)
Meunier (73%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (21%)
2015 (83%), 2014 (17%)
Lehmhaltige Kalkböden
biodynamisch
(Biodyvin)

Jahrgänge Weinberg Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

17% aus 2014
65 Monate
0 Gramm / Liter
Juli 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	93/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	15/20
Falstaff	93/100

Champagne brut Nature Reliance von Franck Pascal ist kompromislos puristisch wie die seine Champagner. Reliance ist knochentrocken und im Vordergrund stehen mineralische Noten, Brioche und kandierte sowie getrocknete oder oxidierte Früchte (z. B. Apfelschale). Der Champagner ist deutlich mehr Wein als Aperitif. Er ist für Puristen und Nerds (ich bin selbst ein Champagner Nerd) gemacht. Einerseits fordert er und ist nicht leicht zugänglich, andererseits ist er ungemein tiefgründig und überwältigend.

PASCAL, FRANCK

Gemeinsam mit seiner Frau Isabelle produziert Franck Pascal aus Baslieux-sous-Châtillon im Vallée de la Marne kompromisslos großartige Champagner. Frank ist im Grunde ein Quereinsteiger. Beruflich zog es ihn zuerst aus der Champagne weg. Er wurde Ingenieur. Doch nach einigen Jahren kehrte er dann doch in seine Heimat zurück und übernahm das Weingut der Familie. Sein Vater hat noch konventionell gearbeitet und „Standard-Champagner“ erzeugt. Franck wollte dagegen etwas Besonderes und Eigenes machen. Etwas schaffen, das seiner Überzeugung entspricht und auf das er mit Stolz blicken kann. Die Praktiken der Biodynamie haben ihn besonders fasziniert und so wurde er bereits 1998 zu einem Pionier der biodynamischen Bewirtschaftung in der Champagne. Zuvor ist er viel gereist, hat viele biodynamisch arbeitende Winzer besucht und ein für sich stimmiges Konzept entwickelt.

Franck Pascal ist im Grunde ein Quereinsteiger und kam als ausgebildeter Ingenieur zurück nach Baslieux-sous-Châtillon, ans rechte Marne-Ufer westlich von Épernay. Sein Vater hatte das Familienweingut 1986 als Récoltant-Manipulant von der örtlichen Genossenschaft gelöst, die sein Großvater einst mitgegründet und über zwei Jahrzehnte geführt hatte. Franck übernahm 1994 mit einem klaren Ziel: Er wollte Champagner mit eigener Handschrift erzeugen, charaktervoll und unverwechselbar. Den Weg dorthin fand er in der Biodynamie. 1998 begann er mit der Umstellung, 2005 erntete er erstmals zertifiziert biologisch, 2006 kam die Zertifizierung durch Biodyvin hinzu. Damit zählt er zu den frühen Pionieren dieser Arbeitsweise in der Champagne. Heute bewirtschaftet er gemeinsam mit seiner Frau Isabelle 7 Hektar, verteilt auf 44 kleine Parzellen, von denen viele noch von seinem Großvater in den 1950er-Jahren per Selection Massale gepflanzt wurden. Was im Weinberg wächst, soll möglichst unverfälscht in die Flasche kommen, weshalb Franck im Keller auf Filtration und Schöpfung verzichtet und Schwefel auf das Nötigste beschränkt.

Warum Franck Pascal?

Francks Champagner schmecken mehr nach Wein als nach Schaumwein. Sie haben Ecken und Kanten, brauchen manchmal Luft und spielen ihre Stärke als Speisenbegleiter aus, quer durch ein ganzes Menü. Für das Marne-Tal sind sie ungewöhnlich präzise und lang, ohne ihre erdige Bodenständigkeit zu verlieren. Genau diese Mischung aus Charakter und gastronomischer Brauchbarkeit suchen wir, und sie passt zu dem, wofür wir stehen. Dass seine Flaschen auf den Karten vieler Spitzenrestaurants stehen, bestätigt nur, was im Glas ohnehin auffällt. Deshalb gehören die Champagner von Franck Pascal für uns ins Sortiment.

Die Champagner

Reliance ist der Einstieg in den Stil des Hauses, ein Champagner ohne Dosage, der zu rund drei Vierteln auf Meunier basiert. Reif und deutlich weinig im Charakter, zeigt er die mineralische Ader, die sich durch das ganze Programm zieht. Die Cuvée geht auf einen Zufall zurück, als Franck bei der Füllung einen Jahrgang mit seinem Reservewein vermählte und das Ergebnis direkt überzeugte. Beim Rosé **Tolérance** kommen alle drei Rebsorten zusammen, geführt vom Meunier und ergänzt um einen kleinen Anteil rot ausgebauten Stillweins. Das macht ihn fein und zugleich saftig, mit etwas mehr Volumen und Grip, als die helle Farbe vermuten lässt.

Harmonie ist ein Blanc de Noirs aus Meunier und Pinot Noir, würzig und erdig, mit einer festen Struktur, die nach einer Speisebegleitung verlangt und ein paar Jahre Flaschenreife gut verträgt. Die Spitze des Sortiments bildet **Quinte Essence**, die Franck nur in den stärksten Jahrgängen füllt. Eine lange Reife auf der Hefe gibt diesem Champagner seine Dichte und einen langen Nachhall. Er wirkt straff und mineralisch, bleibt dabei tiefgründig und entfaltet sich erst über mehrere Schlucke hinweg. Wer Franck Pascal kennenlernen möchte, beginnt am besten mit Reliance und arbeitet sich von dort nach oben.

Weinberg & Keller

Franck Pascals 7 Hektar verteilen sich auf 44 kleine Parzellen rund um Baslieux-sous-Châtillon. Meunier prägt mit Abstand den größten Teil der Flächen, Pinot Noir und ein kleiner Rest Chardonnay ergänzen ihn. Franck arbeitet biodynamisch nach Biodyvin, mit Kompost, Präparaten und viel Handarbeit. Einen Großteil der Lagen pflügt er mit dem Pferd, und für die Pflege setzt er pro Hektar eine eigene Arbeitskraft ein. Die äußeren Rebzeilen zu den nicht biologisch arbeitenden Nachbarn (etwa ein Sechstel der Ernte) liest er gesondert und verkauft sie, damit fremde Spritzmittel nicht in seinen Champagnern landen. Im Keller presst er in einer alten Korbpresse, vergärt spontan in Edelstahl und gebrauchten Barriquefässern und lässt die Weine lange auf der Hefe liegen. Schon die Grundweine gewinnen dadurch an Fülle und cremiger Textur. Auf Filtration und Schöpfung verzichtet er, Schwefel setzt er so sparsam wie möglich ein. Einzelne Cuvées füllt er seit 2010 ganz ohne zugesetzten Schwefel ab.