PASCAL, FRANCK, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE QUINTE ESSENCE
EXTRA BRUT 2010 BIO

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

Kandierte Früchte
Weiße Blüten
Grapefruit
Haselnuss
Karamell
Honig
Weißer Nougat
Brioche
Kreide

TYP

ohne biolog. Säureabbau
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2035
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (13%) Meunier (22%) Pinot Noir / Spätburgunder (65%)
Jahrgänge	2010
Alter der Reben	1990 gepflanzt
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Eichelmann	4/5
Parker Wine Advocate	93/100
Bettane & Desseauve	94/100

Quinte Essence von Franck Pascal ist ein fantastischer Champagner mit Tiefe, Reife und absoluter Größe. Nach der enorm langen Zeit von 120 Monaten auf der Hefe präsentiert sich der Champagner ungemein frisch, ausgewogen und beeindruckend elegant. Ausgebaut wurde der Grundwein aus überwiegend Pinot Noir, etwas Chardonnay und Meunier in gebrauchten Barriquefässern. Der biologische Säureabbau wurde unterdrückt, um mehr Frische zu generieren. So entstand aus perfekt reifen und gesunden Trauben ein Champagner, der wahre Größe besitzt und mit Komplexität, Harmonie und Länge glänzt.

CHAMPAGNE FRANCK PASCAL

eigenständige, reife und weinige Champagner

Bei Champagne Franck Pascal steht der Gedanke des großartigen Weins an erster Stelle. Markant und zugleich rund und cremig, mit reifer, aromatischer Tiefe und fast ohne Dosage gekeltert, entfalten diese Champagner eine ruhige Klarheit und gehören eher auf den Esstisch als ins Aperitifglas. Dahinter stehen Isabelle und Franck Pascal in Baslieux-sous-Châtillon, deren sieben Hektar sich auf 44 kleine Parzellen verteilen, mit deutlichem Fokus auf der Meunier-Traube. Franck, ursprünglich Ingenieur, übernahm das Familiengut 1994 und stellte es früh auf biodynamische Arbeit um, seit 2005 Demeter-zertifiziert. Heute stehen ihre Champagner den Karten der Sterne-Restaurants rund um die Welt.

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 Schönung verzichtet und Schwefel auf das Nötigste beschränkt.

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 Schönung verzichtet er, Schwefel setzt er so sparsam wie möglich ein. Einzelne Cuvées füllt er seit 2010 ganz ohne zugesetzten Schwefel ab.

Winzer	Franck Pascal
Ort	Baslieux-sous-Châtillon
Weinberg	biodynamisch
Keller	alte Coquard-Presse mit 4.000 kg, spontane Gärung in Holzfässern (225 bis 500 ltr.), ausgedehntes Hefelager, biologischer Säureabbau, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in Edelstahl un gebrauchten Holzfässern
Größe	7 Hektar, 55.000 Flaschen