TELLIER, COTEAUX SUD D'EPERNAY
CHAMPAGNE LES MASSALES
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

Aprikose
Grapefruit
Weißbrot
Getoastetes Brot
Brioche
Mandarine
Haselnuss
Himbeere
Quitte

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (55%) Meunier (25%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Weinberge in Moussy, Pierry and Chavot-Courcourt
Alter der Reben	1965 bis 1990 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	43 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2026

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	3/5
Parker Wine Advocate	91/100

Champagne extra brut Les Massales von Champagne Tellier in Moussy ist nach der Technik benannt, die bereits der Großvater in den Weinbergen angewandt hat. Massale Selektion bezeichnet den Vorgang, Rebstöcke, die sich über Jahre besonders gut entwickeln, über Stecklinge zu vermehren und im Weinberg anzupflanzen. So entsteht über die Zeit eine extrem hohe Rebqualität.

Der Champagner besteht aus Trauben von Weinbergen in Moussy, Pierry and Chavot-Courcourt. Es ist ein klassischer Verschnitt aus den drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, wobei Chardonnay mit über 50% den größten Anteil stellt. Die Weine werden im gebrauchten Holzfässern vergoren und ausgebaut. Nach der zweiten Gärung bleiben sie 3 bis 5 Jahre auf der Hefe. So entsteht ein überaus ausgewogener Champagner mit einer weichen Struktur und einem hohen Maß an hefigen und nussigen Aromen. Als Einstieg in das Sortiment von Tellier ist Les Massales einfach umwerfend!

CHAMPAGNE TELLIER

kraftvolle und feingliedrige Champagner mit großem Potenzial

Diese Champagner erinnern eher an charaktervolle Weine als Aperitif-Champagner. Im Glas trifft kreidige Mineralität auf die dezente Würze des Holzausbaus, getragen von einer griffigen, druckvollen Struktur. Da kaum Dosage im Spiel ist, wirkt alles geradlinig und klar. Hinter Champagne Tellier in Moussy steht eine Familie, die ihre Trauben lange an große Häuser wie Krug und Roederer lieferte. Seit 2016 keltern die Brüder Quentin und Alexandre aus den besten Lagen eigene Champagner, naturnah im Weinberg und zurückhaltend im Keller. Ein junges Projekt mit Haltung und einem Preis-Genuss-Verhältnis, das aufhorchen lässt.

Ein Teil der Reben in Moussy wurzelt seit 1964 im Boden. Über Generationen hat die Familie Tellier ihre besten Rebstöcke gezielt vermehrt und neu gesetzt, eine Selection massale, die heute noch das Pflanzgut prägt. Lange verkaufte sie die Trauben an große Häuser. 2016 kam Quentin Tellier zu seinem Vater Christophe in den Betrieb im Teilgebiet Coteaux Sud d'Épernay, zwischen Montagne de Reims und Côte des Blancs, und begann, einen Teil der Ernte unter eigenem Namen zu verarbeiten. 2020 stieß sein jüngerer Bruder Alexandre dazu.

Die rund 12 Hektar verteilen sich auf 18 Parzellen in fünf Gemeinden. In Moussy und Pierry ergeben tiefgründige Böden über Kreide kraftvolle Weine, in Chavot, Fontaine-sur-Aÿ und Cramant bringt die oberflächennahe Kreide mehr Finesse. I m modernen Keller über der jahrhundertealten Anlage des historischen Domaine des Conardins baut Quentin jede Parzelle getrennt und vollständig im Holz aus. So entstehen ausnahmslos Jahrgangschampagner aus einzeln vinifizierten Parzellen.

Warum Champagne Tellier?

Erst 2016 hat Alexandre Tellier begonnen, eigene Champagner zu erzeugen. Das ist ihm gleich so überzeugend gelungen, dass es gar keine Frage ist, ob er bei uns im Sortiment einen Platz haben soll. Wenn man davon ausgeht, dass sich die Champagner von Tellier in den nächsten Jahren noch weiterentwickeln, dann werden sie bald zur absoluten Spitze der Region zählen. Sorgfältige Arbeit im Weinberg, Minimalismus im Keller, Ausbau im Holz, geringe Dosage - diese Komponenten prägen die Champagner von Tellier genau nach unserem Geschmack.

Quentin macht aus jeder Parzelle einen eigenen Grundwein und führt sie erst spät zusammen, sobald er ihre Eigenheiten kennt. Das ist aufwendig und für einen jungen Betrieb mutig, denn es lässt wenig Spielraum, Schwächen in der Assemblage zu kaschieren. Die Champagner kommen vollständig aus dem Holz, reifen mindestens 40 Monate auf der Hefe und erhalten kaum Dosage. So bleibt nichts überdeckt, und die Herkunft der einzelnen Lage zeigt sich klar im Glas. Für uns sind das Champagner mit Haltung von einem Haus, dessen Geschichte gerade erst beginnt.

Die Champagner

Les Massales ist der Einstieg ins Sortiment und führt die drei Sorten des Hauses aus der Selection massale zusammen. Der Champagner zeigt sich cremig und reif, mit einer Spur Würze aus dem Holzausbau. **Les Massales Rosé** stellt herbe rote Frucht in den Vordergrund und funktioniert als Aperitif ebenso wie am als Speisenbegleiter, wo seine feine Gerbstoffspur zu kräftigeren Gerichten passt.

Unter den Einzellagen-Champagnern ist der reinsortige Blanc de Blancs **La Côte aux Cerisiers** straff und von der Kreide gezeichnet. Die Frucht bleibt zurückhaltend, der Nachhall ist lang und salzig. **Les Conardins** stammt aus der historischen Lage der Domaine des Conardins, wo tiefgründige Böden über Kreide für mehr Kraft sorgen. Weinig und breitschultrig braucht dieser Champagner Zeit im Glas, bevor er seine ganze Statur zeigt. Beide reifen ausschließlich im Holz und liegen über Jahre auf der Hefe.

Weinberg & Keller

Im Weinberg arbeiten Quentin und Alexandre so zurückhaltend wie möglich. Sie greifen so wenig wie möglich ein und behandeln die Reben nur, wenn es nötig ist, sind seit 2016 HVE-zertifiziert und stellen gerade auf biologischen Anbau um. Die Reben sind im Schnitt 35 Jahre alt, ein großer Teil stammt aus eigener massaler Selektion, und alle verarbeiteten Trauben kommen aus den eigenen Weinbergen. Jede der 18 Parzellen wird getrennt gelesen und ausgebaut.
Im Keller kommt eine große Presse mit 6.000 kg Fassungsvermögen zum Einsatz und presst schonend, wobei nur der erste Pressmost für den Grundwein verwendet wird. Die Moste klären kalt ohne Enzyme, dann vergärt jede Partie im Holz, mit weinbergseigenen und ausgewählten Hefen. Während des achtmonatigen Holzausbaus füllt Quentin die Fässer häufig auf, um Oxidation zu vermeiden. Geschönt oder geschwefelt wird dabei nicht. Danach reifen die Champagner mindestens 40 Monate auf der Hefe, in Kellern aus dem 19. Jahrhundert bei 11 °C. Degorgiert wird spät, die Dosage bleibt minimal oder entfällt ganz.

Winzer	Quentin & Alexandre Tellier
Ort	Coteaux Sud d'Épernay
Weinberg	naturnah, biologisch in Umstellung
Keller	pneumatische Presse, spontane Gärung in Holzfässern (225 bis 500 ltr.), ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Lagerung in großen und kleinen gebrauchten Holzfässern
Größe	12 Hektar, 20.000 Flaschen