MAILLARD, JUSTIN, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE TROIS VILLAGES
BLANC DE NOIRS 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

Himbeere
Orangenschale
Quitte
Gelber Apfel
Honig
Haselnuss
Karamell / Toffee
Brotrinde

STIL

körperreich

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2024
Weinberg	Einzellagen Chantemerle in Celles-sur-Ource
Alter der Reben	1982 gepflanzt
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	14 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2026
Jahresproduktion	5.370 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100

MAILLARD, JUSTIN

Champagne Justin Maillard

Justin Maillard hat in Avize Weinbau und Önologie studiert und ist zudem gelernter Sommelier. 2016 gründete er seinen eigenen Betrieb in Bar-sur-Seine an der Côte des Bar und begann, nach und nach die Weinberge seiner Mutter Brigitte Baroni zu übernehmen, die unter eigenem Namen Champagner erzeugt. Anfangs bewirtschaftete er nur rund einen Hektar, nach und nach kamen mehr Parzellen hinzu. Heute sind es 2,24 Hektar, verteilt auf die Gemeinden Celles-sur-Ource sowie Landreville an der Ource sowie Polisot an der Seine.

Überwiegend Pinot Noir und etwas Chardonnay, viele davon alte Rebstöcke, wurzeln hier in braunen Kalkböden über Mergel aus dem Kimmeridgium, derselben Formation, die auch Chablis prägt. Justin möchte, dass man die Champagne ohne künstliche Eingriffe und Chemie im Glas wiederfindet. Seit 2018 vergärt er alle Weine spontan mit den wilden Hefen seiner Trauben, ganz allein ohne externen Önologen. Schwefel kommt äußerst sparsam zum Einsatz, geschönt wird bei ihm nicht.

Warum Justin Maillard?

Die Ausbildung zum Sommelier hat Justin bewusst gewählt, um über die Champagne hinauszublicken und Weine anderer Regionen und Weinkulturen zu verstehen: „Ich habe enorm viel gelernt, um zu wissen, was ich später mit meinen eigenen Weinen machen wollte." Im Weinberg führt er die naturnahe Arbeit seiner Mutter weiter, im Keller trifft er eigene Entscheidungen. Für unser Sortiment steht Justin für unverfälschten Pinot Noir von der Côte des Bar und für einen jungen, vielversprechenden Winzer, der über den Tellerrand seiner Region hinaus einen eigenen Stil sucht und findet.

Die Champagner

Als geselligen Einstieg in sein Sortiment versteht Justin den Blanc de Noir **Trois Villages**, reinsortigen Pinot Noir aus drei Dörfern rund um Bar-sur-Seine, den er ausschließlich im Edelstahl ausbaut. Er zeigt die reife, weiche Seite der Rebsorte und bleibt trotz seiner Fülle geschmeidig. Justin selbst nennt **Polisot** die Speerspitze seines Sortiments, einen Rosé de Saignée, dem der Kontakt mit den Schalen des Pinot Noir Farbe und etwas Gerbstoff mitgibt. Er wirkt würzig und fast weinig, ein Rosé mit Statur. **Dresseur de Grumes** stammt von der kleinen Chardonnay-Fläche des Betriebs und ist der einzige Jahrgangs-Champagner im Sortiment mit Jahrgangsangabe. In einer Gegend, die vom Pinot Noir lebt, setzt er einen straffen, hellen Gegenpol zu den beiden anderen Cuvées.

Weinberg & Keller

Im Weinberg führt Justin fort, was seine Mutter vorgelegt hat: Er verzichtet auf Herbizide und Insektizide, auch gegen Fäulnis spritzt er nicht. Den Boden unter den Rebstöcken lockert er mit mit dem Unterstockpflug, der schonend um jede Rebe herumschwenkt. Wie oft er eingreift, entscheidet er jedes Jahr aufs Neue je nach Wetter. Seine alten Reben erzieht er im Chablis-Schnitt und bricht im Frühjahr überzählige Triebe streng aus. Das hält die Erträge niedrig und lenkt die Kraft der Pflanze in die fruchttragenden Ruten. Im Keller gären alle Grundweine mit den wilden Hefen der Trauben und durchlaufen anschließend ebenso spontan den biologischen Säureabbau, überwiegend in Edelstahl und Beton, was ihre Frische bewahrt. Die Basis-Cuvée filtert er vor der Tirage leicht, limitierte Abfüllungen bleiben unfiltriert. Nach dem Hefelager degorgiert er von Hand („à la volée") und gibt dabei keinen Schwefel mehr zu.