THIEULLET, ODILE, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE L'INDÉPENDANTE BLANC DE NOIRS 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

Mirabelle
Grapefruit
Aprikose
Honigmelone
Holunderblüte
Brioche
Kalkstein
Holz

STIL

feine Holznote
finessenreich
leicht

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2022
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2026
Jahresproduktion	2.467 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Alberto Lupetti Grandi Champagne	95/100

Der Champagner L'Indépendante von Odile Thieullet stammt aus einer Einzellage in Châtillon-sur-Marne, mitten im Herzen des Vallée de la Marne. Er besteht zu 100 Prozent aus Meunier, jener Rebsorte, die auf den lehmhaltigen Böden der Region ihre größte Ausdruckskraft findet. Odile Thieullet ist Tochter, Enkelin und Urenkelin von Winzern aus Cuisles und begann erst 2021 mit der Vinifikation ihrer eigenen Champagner, nachdem sie Jahre bei ihrem Bruder Cédric Moussé und fünf Jahre lang in der Kellerei Mouzon-Leroy in Verzy gearbeitet hatte. Der Name L'Indépendante ist Programm und spiegelt ihre Entscheidung wider, als unabhängige Winzerin ihren eigenen Weg zu gehen. Mit gerade mal einem halben Hektar Rebfläche, verteilt auf drei Parzellen in Cuisles, Jonquery und Châtillon-sur-Marne, setzt sie auf Qualität statt Quantität.

Die Böden in Châtillon-sur-Marne bestehen aus grünem Ton über Kalkmergel und verleihen dem Wein Struktur, Tiefe und eine prägnante Mineralität. In den Weinbergen arbeitet Odile mit sanftem Rebschnitt und setzt auf Beweidung mit Kunekune-Schweinen und Hühnern als natürlichen Bodenhelfer. Die Trauben werden von Hand in kleinen Kisten gelesen, um die Beere möglichst unversehrt in den Keller zu transportieren. Die Vinifikation erfolgt kompromisslos naturbelassen: spontane Gärung in Eichenfässern, natürlicher biologischer Säureabbau, Ausbau auf der Feinhefe, keine Schönung oder Filtration. Die Dosage ist minimal bemessen, was diesem Extra Brut-Champagner alle Freiheit gibt, sein volles Terroir zu zeigen.

In der Nase entfaltet sich eine faszinierende Palette: reife gelbe Früchte wie Mirabelle und Aprikose treffen auf florale Noten von Holunderblüte, unterlegt von einer feinen Kräuterwürze und der unverkennbaren Mineralität der Marne-Böden. Am Gaumen zeigt der Wein eine seidige, fast cremige Textur, die durch den Ausbau im Holz eine zusätzliche Fülle gewinnt, ohne dabei an Spannung zu verlieren. Die Säure ist präsent, aber perfekt eingebunden, getragen von einer salzigen Mineralität, die dem Champagner Kontur und Länge verleiht. Der Abgang ist klar, geradlinig und anhaltend, mit einem Hauch von Haselnuss und einem feinen Anklang an Brioche, der sich elegant in den Hintergrund schmiegt. Mit L'Indépendante zeigt Odile Thieullet eindrucksvoll, dass Mut zur Eigenständigkeit und handwerkliche Präzision zu großen, authentischen Champagnern führen können.

CHAMPAGNE ODILE THIEULLET

konzentrierte Meunier-Champagner mit kühler Spannung

In Odile Thieullets Champagnern hat der Meunier das letzte Wort: dicht, druckvoll, mit cremiger Textur und einer kühlen, leicht salzigen Linie. Die Rückkehr nach Cuisles und die Lehrjahre bei ihrem Bruder Cédric Moussé und bei Sébastien Mouzon haben ihr ein klares Ziel gegeben: Herkunft vor Technik. Seit 2021 füllt sie im kleinen Maßstab ab, arbeitet mit tierischer Unterstützung im Weinberg, viel Holz und sehr wenig Intervention. So entstehen ungeschminkte, präzise Weine, deren innere Ruhe nicht dämpft, sondern die Spannung im Glas bündelt.



Nicht jeder Weg in die Champagne beginnt im Weinberg. Odile Thieullet kam über Umwege zurück nach Cuisles im Vallée de la Marne, dorthin, wo ihre Familie seit Generationen Reben besitzt und der Meunier auf grüner Tonerde gedeiht. Seit 2018 arbeitet sie als Vigneronne, seit 2021 vinifiziert sie ihre Champagner unter eigenem Namen und macht damit etwas, das man in der Region selten so pur und konzentriert findet: ein sehr persönliches Projekt, das Tradition nicht nacherzählt, sondern weiterdenkt.
Prägend waren dabei die Lehrjahre an der Seite ihres Bruders Cédric Moussé und die Zeit auf dem Weingut von Sébastien Mouzon in Verzy. 2021 fing sie dann klein an, mit wenigen Fässern, auch weil der Jahrgang im Weinberg schwierig war. Heute stammen die Trauben aus den drei benachbarten Gemeinden Cuisles, Jonquery und Châtillon-sur-Marne. Odile ist die Schwester von Cédric Moussé, ja. Vor allem aber ist sie eine eigenständige Stimme, die den Meunier nicht als Ergänzung versteht, sondern als Zentrum.

Warum Champagner von Odile Thieullet?

Odile arbeitet im kleinen Maßstab und mit einer Konsequenz, die man schmeckt: Meunier als Herkunftserzählung, Holz als Werkzeug für Textur und Ruhe und eine Art von Minimalismus, die nicht asketisch wirkt, sondern selbstverständlich. Ihre Weine tragen Spannung und Tiefe nicht über Lautstärke, sondern über Substanz. Sie sind ungeschminkt, ohne dabei streng zu sein, und verbinden die runde, körperhafte Textur des Marne-Tals mit einer kühlen, salzigen Linie.

Die Champagner

Confidentielle ist ihr Einstieg und zugleich das Fundament. Reinsortiger Meunier, gelesen in Cuisles, Jonquery und Châtillon-sur-Marne, überwiegend im Holz und nur zu einem kleineren Teil im Stahl ausgebaut. Dieser Champagner zeigt sehr gut, was Odile sucht: Druck am Gaumen, eine geschmeidige, fast cremige Textur und eine Frische, die nicht aus Analytik kommt, sondern aus der Arbeit mit dem Grundwein. Confidentielle soll langfristig als Solera weiterleben, also nicht jedes Jahr neu erfunden werden, sondern durch Kontinuität Tiefe gewinnen.
L'Indépendante geht einen Schritt weiter Richtung Präzision. Ebenfalls 100% Meunier, aber als Einzellage aus Châtillon-sur-Marne verstanden und konsequent im Barrique ausgebaut. Der Wein wirkt straffer und geradliniger, mit kühler Spannung und salziger Länge, ohne den Meunier zu verleugnen. Die Auflage ist extrem klein, eher ein Kapitel als eine Serie, und genau so sollte man den Champaner auch verstehen: als verdichteten Blick auf einen Ort und einen Jahrgang.



Weinberg und Keller

Im Weinberg setzt Odile auf Bodenarbeit und eine gemischte Landwirtschaft, die mehr ist als Augenwischerei zu Marketingzwecken. Über die kühlen Monate weiden Tiere, unter anderem Kunekune-Schweine, Schafe und Hennen, zwischen den Rebzeilen und bringen Leben in den Boden. Gleichzeitig arbeitet sie mit schonendem Rebschnitt, der den Saftfluss respektiert und damit die Robustheit und Langlebigkeit der Stöcke fördern soll. Gelesen wird selbstverständlich in besonders kleinen Kisten.
Im Keller arbeitet sie überwiegend mit 228-Liter-Fässern, ergänzt durch ein kegelförmiges 600-l-Fass. Vergärung und Ausbau laufen mit wenig Eingriffen, natürlichen Hefen und einem sehr zurückhaltenden Schwefeleinsatz. Statt Kühlung nutzt sie, wenn der Winter es erlaubt, die Natur und stellt Fässer für die Stabilisierung ins Freie. Dieses Zusammenspiel aus Ruhe, Zeit und handwerklicher Kontrolle prägt den Stil ihrer Champagner: viel Textur, klarer Zug und eine Mineralität, die nicht dekorativ wirkt, sondern aus dem Wein heraus entsteht.

Winzer	Odile Thieullet
Ort	Cuisles, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch (nicht zertifiziert)
Keller	moderne Presse, spontane Gärung in Holzfässern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriquefässern
Größe	0,5 Hektar, 4.400 Flaschen