ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LES CHAMPS BRÛLES
GRAND CRU ROSÉ DE SAIGNÉE 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



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Einzellage Les Champs Brulé in Verzy
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	34 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2026
Jahresproduktion	920 Flaschen

AROMEN

Rote Kirsche
Himbeere
Erdbeere
Pink Grapefruit
Gebäck
Brotrinde
Pfeffer
Gewürznelke
Orangenschale

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Rosé-Champagner Les Champs Brûlés der Domaine Rousseaux-Batteux stammt aus einer außergewöhnlichen Parzelle in Verzy, einem der prestigeträchtigen Grand Cru-Dörfer an der Montagne de Reims. Die Familie Rousseaux bewirtschaftet hier seit Generationen ihre Weinberge und führt heute das Weingut mit Leidenschaft und Respekt vor der Tradition. Die Lage befindet sich am nördlichen Hang der Montagne de Reims und wurde im Jahr 1964 mit Pinot Noir bepflanzt. Der Name „Champs Brûlés" verweist auf die intensive Sonneneinstrahlung dieser Parzelle, die optimale Reifebedingungen für die Trauben gewährleistet. Mit nur 0,15 Hektar Rebfläche ist dieser Rosé de Saignée eine echte Rarität.

Die Weinberge wurzeln in den typischen kreidehaltigen Böden der Montagne de Reims, die den Weinen ihre markante mineralische Prägung verleihen. Die Familie verzichtet konsequent auf Herbizide und Insektizide und setzt auf natürliche Begrünung zwischen den Rebzeilen sowie eine nachhaltige Bodenpflege. Bei der Ernte werden die Trauben bei voller Reife gelesen und anschließend sanft angequetscht. Es folgt eine 24-stündige Kaltmazeration auf den Schalen, während der der Most seine charakteristische Roséfarbe erhält und zusätzliche Aromen extrahiert werden. Anschließend wird der Most für die erste alkoholische Gärung und den anschließenden Ausbau in Eichenfässer gefüllt, wo er zehn Monate reift. Dies verleiht dem Champagner zusätzliche Komplexität und eine geschmeidige Textur.

In der Nase zeigt sich ein verführerisches Aromenbild aus frischen roten Beeren wie Erdbeeren, Himbeeren und wilden Kirschen, begleitet von zarten Anklängen an Hibiskus und Orangenschale. Dazu gesellen sich feine Röstnoten vom Fassausbau und eine subtile würzige Komponente. Am Gaumen präsentiert sich der Champagner kraftvoll und gleichzeitig elegant, mit einer seidigen Textur und lebendiger Frische. Die Struktur ist beeindruckend, getragen von feiner Säure und einer salzigen Mineralität, die den Fruchtaromen wunderbar Kontur verleiht. Der Abgang ist lang und nachhaltig, mit einem Spiel aus reifer Frucht, dezenter Würze und mineralischer Präzision.

Dieser außergewöhnliche Rosé de Saignée ist ein perfekter Begleiter zu rosa gebratenem Lammkarree, geschmortem Rind oder kräftigen Wildgerichten. Auch zu geräuchertem Lachs, Thunfisch-Tataki oder reifen Käsesorten wie Époisses harmoniert er hervorragend. Mit seiner Struktur und Konzentration besitzt der Champagner durchaus Potenzial für einige Jahre im Keller, zeigt aber auch jetzt schon große Trinkfreude. Die Familie Rousseaux beweist mit dieser limitierten Cuvée eindrucksvoll, welche Tiefe und Finesse ein Rosé de Saignée aus Grand Cru-Lagen erreichen kann.

ROUSSEAUX-BATTEUX

kreidige, energiegeladene Champagner von alten Reben



Bei Adrien Rousseaux schmeckt man die Kreide der nördlichen Montagne de Reims: Er erzeugt Champagner mit vibrierender Spannung, salziger Frische und ruhiger Präzision. Alte Reben in Grand-Cru-Lagen von Verzenay, Verzy und Louvois liefern konzentrierte Grundweine, die er mit spontaner Vergärung, wenig Schwefel und dezentem Holzeinsatz behutsam in die Flasche begleitet. Seit 2012 führt Adrien die kleine Familien-Domaine weiter und setzt auf naturnahe Bewirtschaftung und klare Herkunft. So entstehen spannungsreiche, charakterstarke Champagner mit eigenständiger Handschrift und bemerkenswertem Preis-Genuss-Verhältnis.

Adrien Rousseaux arbeitet mit ruhiger Hand und offenen Antennen. Was seine Parzellen vorgeben, setzt er um – mal mit leichtem Holzeinsatz, mal ohne biologischen Säureabbau, aber stets mit der Idee, die Herkunft sprechen zu lassen. Die Familie bewirtschaftet seit dem späten 18. Jahrhundert Reben in Verzenay, die ersten Flaschen kamen zu Beginn des 20. Jahrhunderts unter dem Namen Paul Rousseaux auf den Markt. Die historische Kellerei wurde Ende des 19. Jahrhunderts in den Fels gehauen und diente während des Ersten Weltkriegs als Schutzraum für Schulkinder vor den Bombardements, die auch die nahe Kathedrale von Reims trafen. 1976 begründete Denis Rousseaux gemeinsam mit seiner Frau Laurence die heutige Marke Rousseaux-Batteux. Seit 2012 führt Adrien die kleine Domaine mit Sitz in Verzenay weiter. Von dort reichen die rund 2,6 Hektar in Grand-Cru-Lagen von Verzenay, Verzy und Louvois sowie in Premier-Cru-Lagen der Montagne de Reims.
Stilistisch verbindet Adrien Rousseaux die Kreide der Montagne de Reims mit moderner Zurückhaltung im Keller: spontane Vergärung, minimale Schwefelgaben, unfiltrierte Abfüllungen und dezenter Pestizide und Herbizide kommen nicht zum Einsatz, vielmehr stehen die Pflege der Reben und die Gesundheit der Böden im Fokus. Die im Durchschnitt über 50 Jahre alten Reben liefern konzentrierte, spannungsreiche Grundweine, die er je nach Jahr und Parzelle unterschiedlich ausbaut. Die Rebfläche verteilt sich auf rund 14 Parzellen. Neben Pinot Noir ist auch Chardonnay und etwas Meunier gepflanzt.

Warum Rousseaux Batteux?

Bei Adrien liegt der Fokus klar auf Herkunft: Die Weine sind präzise, kreidig und energiegeladen – Montagne de Reims im Kern –, gleichzeitig zugänglich und vielseitig als Essensbegleiter einsetzbar. In einem Markt, in dem Grand-Cru-Einzellagen oft teuer bezahlt werden, überzeugt Rousseaux-Batteux mit kleiner Produktion, klarer Handschrift und bemerkenswertem Gegenwert.

Winzer	Adrien Rousseaux
Ort	Verzenay, Montagne de Reims
Weinberg	biologisch (nicht zertifiziert)
Keller	moderne pneumatische Presse, spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelzugabe, Ausbau in gebrauchten Barriquefässern
Größe	2,6 Hektar, 20.000 Flaschen

Die Champagner

Der Premier Cru **Blanc de Blancs** gibt den Ton für das gesamte Sortiment an: reiner Chardonnay aus der Montagne de Reims, spontan vergoren, im gebrauchten Barrique ausgebaut. Er wirkt straff, geradlinig und doch einladend – ein frischer, feingliedriger Auftakt, der die salzige Seite des Terroirs zeigt. Der Grand Cru **Blanc de Noirs**, ein reinsortiger Pinot Noir aus Verzenay und Nachbarorten, liefert dagegen Spannung und Grip. Die Cuvée wird zur Hälfte von Reserveweinen getragen und wirkt zupackend, würzig und präzise – ein kerniger Kernchampagner der Domaine. Die Einzellagen-Champagner zeigen die Bandbreite der Handschrift. **Les Grandes Voyettes** aus Verzenay verbindet zu gleichen Teilen Pinot Noir und Chardonnay. In gebrauchten Barriques ausgebaut wirkt er seidig, saftig und kreidig zugleich – ein klar gezeichneter Lagenton, der Reife und Frische balanciert. **Les Potences** in Verzenay ist ein reinsortiger Pinot Noir, der Ausbau im gebrauchten Holz verleiht ihm Tiefe und Kontur. **Le Mont** in Louvois, ebenfalls 100% Pinot Noir, zeigt die dunklere, würzige Seite des Grand-Cru-Pinot mit feiner Holznote und geradliniger Länge. Den Reigen beschließt der Rosé **Les Champs Brûlés** aus Verzy, wieder zu 100% aus Pinot Noir nach der Saignée-Methode erzeugt und im gebrauchten Barrique ausgebaut. Es ist ein charaktervoller, salziger Rosé, der mehr nach Lage als nach seiner Stilfarbe schmeckt. Die Füllmengen der Lagenweine bewegen sich überwiegend unter 1.000 Flaschen.