ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE LES POTENCES
GRAND CRU 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

Erdbeere
Himbeere
Grapefruit
Vanille
Karamell / Toffee
Biskuit
Kreide
Haselnuss

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Einzellage
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Einzellage Les Potences in Vezernay
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2026
Jahresproduktion	960 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Der Champagner Les Potences der Domaine Rousseaux-Batteux ist ein reinsortiger Pinot Noir aus der gleichnamigen Einzellage in der Grand-Cru-Gemeinde Verzenay. Die kleine Parzelle von knapp 0,18 Hektar liegt an den Nordhängen der Montagne de Reims und wurde im Jahr 1975 bepflanzt. Der Name Les Potences, zu Deutsch „der Galgen", verweist auf die historische Bedeutung dieses Ortes und macht den Champagner zu einem der charaktervollsten Ausdrücke des Grand-Cru-Pinot aus Verzenay. Adrien Rousseaux bewirtschaftet diese Lage mit besonderer Sorgfalt: Sie ist eine der wenigen Parzellen, die er noch mit dem Zugpferd bearbeitet, um den Boden schonend zu beleben. Der Weinberg profitiert vom kalkhaltigen Untergrund mit Kreide, Ton und Mergel, typisch für die Montagne de Reims. Adrien verzichtet konsequent auf Herbizide und Insektizide, stattdessen fördert er die natürliche Bodengesundheit durch Begrünung und behutsame Bodenbearbeitung. Nach der Handlese werden die Trauben in Eichenholzfässern vergoren und über acht Monate ausgebaut. Die Weine durchlaufen anschließend rund drei Jahre Hefelager in der Flasche, bevor sie ohne Filtration und Kältestabilisierung abgefüllt werden. Mit einer geringen Dosage bleibt der Champagner klar und authentisch. Die Produktion ist mit knapp 1.000 Flaschen pro Jahrgang stark limitiert. In der Nase zeigt sich eine komplexe Aromatik mit reifen roten Früchten, begleitet von einem Hauch Vanille und dezenter Würze aus dem Holzausbau. Subtile mineralische Noten erinnern an Kreide und verleihen dem Duft eine kühle Tiefe. Am Gaumen entfaltet der Champagner eine seidige Textur mit lebhafter Perlage und spürbarer Spannung. Die Frische ist präsent und wird von einer eleganten Mineralität getragen, die dem Wein Struktur und Grip verleiht. Der Abgang bleibt nachhaltig und zeigt eine bemerkenswerte Länge, in der sich Frucht, Mineralität und eine feine salzige Note harmonisch verbinden. Der Les Potences positioniert sich stilistisch in der Mitte der lagenspezifischen Champagner von Adrien Rousseaux, zwischen dem kraftvollen Les Chauffours und dem frischeren Les Grandes Voyettes.
Der Champagner eignet sich hervorragend als charaktervoller Aperitif, harmoniert aber ebenso gut mit gegrilltem Geflügel, gebratenem Fisch oder cremigen Risottos. Dank seiner klaren Struktur und der lebendigen Mineralität kann er auch noch einige Jahre im Keller reifen und dabei zusätzliche Komplexität entwickeln. Dieser reinsortige Pinot Noir ist ein authentischer Ausdruck des Grand-Cru-Terroirs von Verzenay und zeigt eindrucksvoll, wie spannungsreich und präzise die Kreideböden der Montagne de Reims sein können.

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.