MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE
PREMIER CRU BLANC DE BLANCS L'EXTRA-BRUT 2023

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

Grapefruit
Mirabelle
Gelber Apfel
Haselnuss
Toast
Brioche
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
ohne biolog. Säureabbau

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2023 (90%), 2022 (10%)
Weinberg	Weinberge Alouettes, Grands Arbres, Chemin de Verzy und Champs d'enfer in Villers-Marmery
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	25 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2026
Jahresproduktion	3.320 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Eichelmann	4/5
The Wine Independent	93/100
Gismondi on Wine	92/100
Gilbert & Gaillard	90/100

Der Blanc de Blancs L'Extra-Brut von Champagne Margaine stammt aus dem Premier Cru Dorf Villers-Marmery in Montagne de Reims und ist eine markante Interpretation des Chardonnay-Terroirs. Die Weinberge Alouettes, Grands Arbres, Chemin de Verzy und Champs d'Enfer liefern ausschließlich Trauben der Rebsorte Chardonnay für diese Cuvée, die seit mehreren Generationen von der Familie Margaine bewirtschaftet werden. Villers-Marmery ist eine Besonderheit in der Region, denn während ringsum Pinot Noir dominiert, bildet dieses Dorf eine regelrechte Chardonnay-Insel mit etwa 98 Prozent Anteil dieser Rebsorte. Die rund 32 Jahre alten Reben profitieren von einer süd-südöstlichen Ausrichtung, die eine optimale Reifung ermöglicht.

Das Weingut arbeitet nach den Richtlinien der HVE-Zertifizierung und setzt auf nachhaltige Bewirtschaftung mit Bodenbearbeitung und Begrünung zwischen den Rebzeilen. Die Böden bestehen aus etwa einem Meter Lehm und Ton über der typischen Kreide der Champagne, was den Weinen eine besondere Kraft und Struktur verleiht. Die Basis bildet der Jahrgang 2022, wobei die alkoholische Gärung mit Reinzuchthefe erfolgt. Rund 20 Prozent des Weins reifen in gebrauchten Eichenholzfässern, während der Rest in Edelstahltanks ausgebaut wird. Der biologische Säureabbau wird bewusst nicht durchgeführt, um die lebendige Säure und Frische zu bewahren. Nach ausgedehntem Hefelager wird der Champagner unfiltriert und ungeschönt abgefüllt, die Dosage fällt dabei sehr zurückhaltend aus.

In der Nase zeigt sich der L'Extra-Brut präzise und energiegeladen mit einer eindrucksvollen Mineralität, die an Kalkstein und Salz erinnert. Aromen von Grapefruit und gelben Früchten wie Mirabelle und gelbem Apfel dominieren, begleitet von feinen Noten von Haselnuss und geröstetem Brot. Eine zarte Brioche-Note deutet auf die Hefelagerung hin, während eine dezent jodige Frische den maritimen Charakter unterstreicht. Am Gaumen präsentiert sich der Champagner mit kraftvoller Struktur und belebender Säure, die dem Wein Spannung und Präzision verleiht. Die Textur wirkt straff und fokussiert, dabei entfaltet sich eine spürbare Mineralität, die den Gaumen umhüllt. Die feinen Aromen von Steinobst und Zitrusfrüchten kehren zurück, ergänzt durch eine nussige Komplexität und einen Hauch von Salzigkeit. Der Abgang ist lang, lebendig und äußerst frisch mit einem anhaltenden mineralischen Nachhall.

Dieser Champagner ist ein idealer Begleiter zu frischem Fisch, ob gedünstet, gebacken oder gegrillt. Sushi und dezente asiatische Gerichte harmonieren wunderbar mit der salzig-mineralischen Frische, ebenso wie gehaltvolle Salate mit Ziegenkäse oder Meeresfrüchte. Die klare Struktur und die lebendige Säure machen ihn auch solo zu einem großen Genuss, etwa auf der Sonnenterrasse an einem lauen Sommerabend. Der L'Extra-Brut ist bereits jetzt zugänglich, kann aber dank seiner präzisen Struktur noch einige Jahre reifen und dabei zusätzliche Komplexität entwickeln. Mit diesem Champagner zeigt Margaine eindrucksvoll, was das einzigartige Terroir von Villers-Marmery zu leisten vermag.

CHAMPAGNE MARGAINE

leichtfüßige, frische & herrlich zugängliche Chardonnay-Champagner



Die Champagner von Arnaud Margaine sind leise Meisterwerke – von kühler Präzision, getragen von Kreide, Zitrus und feiner Balance. In Villers-Marmery, einer seltenen Chardonnay-Insel im Herzen der Montagne de Reims, fängt er die Transparenz des Terroirs in stiller Klarheit ein. Seit 1910 steht der Name Margaine für Handwerk mit Geduld und Gespür, heute weitergeführt von Arnaud und seiner Tochter Mathilde. Ihr Stil ist unaufgeregt, aber voller Charakter: Champagner, die zugleich zugänglich und anspruchsvoll sind – Ausdruck jener ruhigen Energie, die aus echtem Gleichgewicht entsteht.

„Die Natur lehrt uns Geduld" – mit diesem Gedanken beginnt das Kapitel, das im Jahr 1910 durch Armand Margaine im kleinen Ort Villers-Marmery am Rand der Montagne de Reims aufgeschlagen wurde. Die Weinbautradition der Familie reicht zwar bis ins 18. Jahrhundert zurück, doch in jenem Jahr nahm das Weingut jene Form an, die es bis heute prägt: handwerklich geprägte Champagner aus Premier-Cru-Lagen, die den Charakter des Terroirs in den Vordergrund stellen. Heute führt Arnaud Margaine den Betrieb in vierter Generation, unterstützt von seiner Tochter Mathilde, die sich bereits in die Arbeit im Weinberg und Keller einarbeitet. Die rund sieben Hektar Rebfläche liegen fast ausschließlich in Villers-Marmery, einem Dorf, das als Chardonnay-Enklave in der sonst Pinot-Noir-dominierten Montagne de Reims gilt. Die Arbeit in Weinberg und Keller folgt einem pragmatischen, naturverbundenen Ansatz, bei dem Herbizide weitgehend vermieden und naturnahe Methoden gepflegt werden. Arnaud Margaine ist Mitglied der Winzervereinigung Les Artisans du Champagne und führt die Tradition seines Vaters Bernard im Club Trésors de Champagne fort.

Warum Champagner von Margaine?

Weil die Champagner von Arnaud Margaine Klarheit und Balance verkörpern. Sie sind subtil gebaut, stets frisch und strukturiert, nie laut oder aufgesetzt. In ihrem Kern spiegelt sich die Finesse des Chardonnay aus Villers-Marmery wider – ein Terroir, das Spannung, Kreidigkeit und Transparenz hervorbringt. Margaine steht für einen Stil, der gleichermaßen zugänglich und anspruchsvoll ist, und damit in unserem Sortiment eine unverzichtbare Stimme für die stillen Qualitäten der Champagne bildet.

Die Champagner

Der **Le Brut** – Cuvée Traditionnelle bildet das Herz des Sortiments. Er vereint rund 90 Prozent Chardonnay mit einem kleinen Anteil Pinot Noir und zeigt die Handschrift von Villers-Marmery in ihrer klaren, zitrischen Frische und feinen Hefenote. Am Gaumen verbindet sie Struktur und Cremigkeit, bleibt dabei aber stets leichtfüßig und lebendig – ein Klassiker, der sowohl Einsteiger als auch Kenner anspricht. Noch straffer und puristischer wirkt **L'Extra Brut**, bei dem die geringere Dosage die Spannung zwischen Frucht und Mineralität betont und der kalkige Untergrund besonders deutlich hervortritt.
Der **Rosé Brut** zeigt eine subtile, elegante Seite: zarte Beerenfrucht, etwas Blutorange, florale Noten und eine feine, salzige Ader. Etwas intensiver in Farbe und Ausdruck ist der **Rosé de Saignée**, der auf direkter Maischestandzeit beruht und dadurch ein volleres Aromenspektrum bietet – reifere Frucht, mehr Tiefgang, aber ohne jede Schwere.
Die **Cuvée M** steht für die reifere, komplexere Seite des Hauses. Sie basiert auf einer Solera, die über Jahre hinweg erweitert wurde, und vereint Kraft mit feiner Reife. Noten von Brioche, reifen Zitrusfrüchten und leicht oxidativen Anklängen zeigen, dass Arnaud Margaine auch in der Tiefe des Weins das Gleichgewicht sucht. Der Blanc de Blancs Les Grands Arbres Brut Nature – ohne zugesetzten Schwefel und Dosage erzeugt – ist die kompromissloseste Interpretation des Villers-Marmery-Terroirs: kristallklar, kreidig und von präziser Linearität. Das Aushängeschild des Hauses ist die **Cuvée Spécial Club**, ein Millésime Blanc de Blancs, der aus den besten Parzellen stammt. Er vereint Energie, Reife und Tiefgang, getragen von einer markanten Kreidestruktur, die ihm Länge und Druck verleiht.

Weinberg und Keller

Die Weinberge von Champagne Margaine liegen fast vollständig in Villers-Marmery und sind zu rund 95 Prozent mit Chardonnay bestockt. Der kalkreiche Untergrund mit seiner reinen Kreide gibt den Weinen jene unverwechselbare Spannung, die sie von vielen Nachbardörfern unterscheidet. Die Reben sind im Schnitt etwa 30 Jahre alt. Begrünung, mechanische Bodenbearbeitung und der weitgehende Verzicht auf Herbizide sollen das Bodenleben fördern und die Reben widerstandsfähiger machen. Im Keller arbeitet Arnaud Margaine mit Bedacht: ein Teil der Grundweine wird in Holz ausgebaut, der biologische Säureabbau Gärung wird selektiv angewendet, um Frische und Struktur zu bewahren. Reserveweine spielen eine zentrale Rolle und können bis zu 50 Prozent der Assemblage ausmachen. So entsteht ein Stil, der Beständigkeit mit Lebendigkeit verbindet und den feinen Unterschied zwischen Technik und Intuition spürbar macht.

Winzer	Arnaud Margaine
Ort	Villers-Marmery, Montagne de Reims
Weinberg	Haut Valeur Environnementale (HVE)
Keller	moderne Presse, biologischer Säureabbau wird häufig blockert, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau überwiegend in Edelstahltanks
Größe	7,0 Hektar, 65.000 Flaschen