DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE LES ROSIERS
MILLÉSIME EXTRA BRUT ROSÉ 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

Rote Kirsche
Himbeere
Brombeere
Schwarze Johannisbeere
Pfeffer
Lakritz
Rose
Brioche
Kreide

TYP

Rosé
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%)
Jahrgänge	2022
Weinberg	Einzellagen "Les Princes sou le bois" (gepflanzt 1968) und "Sur Saint Faron" (gepflanzt 1976) in Crouttes-sur-Marne
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Betonei
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2026
Jahresproduktion	1.150

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100

Les Rosiers von Drémont-Marroy ist ein jahrgangsbezogener Rosé-Champagner, benannt nach den Rosenstöcken, die am Ende der Rebzeilen wachsen und bis heute an den ältesten Reben blühen. Das Familienweingut sitzt in Charly-sur-Marne im westlichen Vallée de la Marne, auf halber Strecke zwischen Reims und Paris. Jean-Rémi und Mélanie Drémont führen es in vierter Generation und sind die Ersten der Familie, die eigene Champagner abfüllen, statt die Trauben zu verkaufen. In diesen Rosé fließt größtenteils Pinot Noir, ergänzt um einen kleineren Teil Meunier. Die Reben dafür zählen zu den ältesten im Betrieb und bringen entsprechend wenig Ertrag, dafür konzentrierte Trauben.

Die Weinberge verteilen sich auf mehrere Dörfer im westlichen Marnetal, wo lehmig-kalkige Böden klar den Ton angeben. Jean-Rémi und Mélanie arbeiten naturnah und bewirtschaften die Lagen seit einigen Jahren biologisch zertifiziert. Ausgebaut wird Lage für Lage, je nach Rebsorte im Stahltank, im Holzfass oder im Betonei. Der hohe Pinot-Noir-Anteil prägt Farbe und Grip dieses Rosés deutlich. Anschließend reift der Champagner über drei Jahre auf der Hefe und kommt am Ende knapp dosiert als Extra Brut auf die Flasche. Eingegriffen wird dabei so wenig wie möglich.

Schon die Farbe fällt auf, ein kräftiges Himbeerrosa, das mehr Pinot verspricht als der typische blasse Rosé. In der Nase liegen Sauerkirsche, Brombeere und schwarze Johannisbeere, dazu kommen feine Töne von Lakritz, Rose und grünem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Pinot Noir mit voller Statur, füllig und mit spürbarem Tannin, getragen von einer runden Textur. Der Abgang zieht sich lang und kehrt zur frisch zerdrückten Kirsche zurück. Ein saftiger, ungewöhnlich strukturierter Rosé, der seine Kraft klar aus dem Pinot Noir zieht.

CHAMPAGNE DRÉMONT-MARROY

tiefgründige Champagner mit Meunier-Fokus



Saftig, würzig, geerdet: Die Champagner von Drémont-Marroy verbinden Zugänglichkeit und Tiefe auf eine Art, die im Marne-Tal selten so gelingt. Meunier steht im Mittelpunkt und entfaltet auf den lehm- und kalkhaltigen Böden eine Frucht und Substanz, die der Rebsorte andernorts kaum zugestanden wird. Seit 2016 führt das junge Duo Jean-Rémi und Mélanie Drémont das Familienweingut in vierter Generation: konsequent biologisch, minimal im Keller, geduldig in allem. Das Ergebnis sind Champagner mit echtem Charakter und einem bemerkenswert guten Preis-Genuss-Verhältnis.

Urgroßmutter Odette legte den Grundstein: Sie war Lehrerin am Morgen und Winzerin am Nachmittag, angetrieben von der Liebe zu ihrem Land in Charly-sur-Marne. Ihr Weingut liegt im westlichsten Teil der Champagne, auf halbem Weg zwischen Paris und Reims, dort wo die Marne ihre charakteristische große Schleife beschreibt. Ihre Nachfolger bauten auf diesem Fundament auf: Die Großeltern brachten 1955 den ersten Champagner unter eigenem Namen auf den Markt, obwohl der Betrieb damals noch überwiegend von Landwirtschaft und Viehzucht geprägt war. Die Eltern Jean-Louis Drémont und Françoise Marroy schufen dann über mehr als zwei Jahrzehnte geduldiger Handarbeit den heutigen Betrieb. Sie pflanzten viele neue Parzellen selbst, wuchsen von 1 auf 7,5 Hektar und gaben dem Gut seinen heutigen Namen.
Seit 2016 führen Jean-Rémi und Mélanie Drémont das Weingut in vierter Generation. Sie teilen den Enthusiasmus ihrer Familie, den Optimismus und die Entschlossenheit, der jede Generation ihren eigenen Ausdruck verliehen hat. Ihnen ist vor allem die Arbeit mit der Natur wichtig: Seit 2019 wirtschaften sie biologisch, seit 2022 ist der Betrieb zertifiziert. Und sie nehmen sich Zeit – für die Arbeiten im Weinberg ebenso wie für die Weine selbst, die in aller Ruhe reifen dürfen. Alle 23 Parzellen werden separat ausgebaut, die Cuvées mit Feingefühl assembliert, Eingriffe auf ein Minimum reduziert.

Warum Champagner von Drémont-Marroy?

Authentizität, Einfachheit und Lebensfreude – darauf fußt die Arbeit bei Champagne Drémont-Marroy. Jean-Rémi und Mélanie haben keinen fertigen Stil geerbt, sondern ihn selbst entwickelt. Meunier steht im Fokus ihres Sortiments, und das aus gutem Grund: Auf den lehm- und kalkhaltigen Böden des Marne-Tals entfaltet diese Rebsorte eine Frucht und Tiefe, die ihr andernorts selten zugestanden wird. Doch die Champagner erzählen mehr als eine Rebsortengeschichte. Sie sind Ausdrücke einzelner Orte, bestimmter Böden und eines Jahrgangs, der ohne Eingriff zur Tiefe findet. Was dieses Weingut auszeichnet, ist das konsequente Zusammenspiel von Geduld und Neugier, einer lohnenswerten Kombination. Die insgesamt noch sehr frischen Änderungen im Weingut bringen bereits jetzt überaus spannende Champagner hervor, und wir freuen uns auf die nächsten Jahre, die sicher noch mehr von der Familienhandschrift und Ausdrucksstärke zeigen werden.

Die Champagner

Es werden alle drei Rebsorten angebaut, der Schwerpunkt bei Champagne Drémont-Marroy liegt jedoch auf dem Meunier. Die lehm-kalkhaltigen Böden ermöglichen beste Ergebnisse und mehr Frucht, der sonst eher charakterarmen Rebsorte. Le Triau und La Lierie sind die beiden Basis-Cuvées des Hauses. **Le Triau** mit Meunier in der Hauptrolle steht für das verwilderte Land und erinnert an die Elterngeneration, die viele Parzellen mit eigenen Händen freigelegt hat. Trotz der minimalen Dosage wirkt der Champagner angenehm weich. Bei **La Lierie** halten sich Pinot Noir und Chardonnay die Waage, und die Cuvée zeigt eindrucksvoll, was das Marne-Tal dem Chardonnay abzugewinnen vermag: üppige Reife und eine körperreiche Textur, die sonst eher roten Sorten vorbehalten scheint.

Auf vielen Parzellen wachsen zwischen den Rebstöcken Rosensträucher, denen der Jahrgangs-Rosé **Les Rosiers** seinen Namen zu verdanken hat. Die Cuvée basiert auf Meunier und Pinot Noir, deren Anteile je nach Jahrgang variieren, wobei ein Teil des Pinot Noir als Rotwein vinifiziert und zugegeben wird. Es ist ein Rosé mit Körper und Tiefe, der am Tisch besser aufgehoben ist als im Aperitifglas. Der Noir de Méandre ist ein Blanc de Noirs aus gleichen Teilen Pinot Noir und Meunier, dessen Parzellen verschiedene Böden vereinen – Erosions- und Schwemmland und Tuffeau-Kalkstein – und dem der Holzausbau zusätzliche Komplexität verleiht.

Die reinsortigen Jahrgangs-Cuvées der **Éclosion**-Reihe entstehen größtenteils in Betoneiern, wo der Wein nach Überzeugung von Jean-Rémi und Mélanie „lebt, atmet und sich entfaltet, bevor er geboren wird". Alle drei Champagner kommen ohne Dosage aus. Éclosion Chardonnay ist eine der wenigen Blanc-de-Blancs-Cuvées des Marne-Tals, in der Frische und gereifte Fülle in Balance sind. Der Éclosion Pinot Noir betont die substanzreiche, weinige Seite der Rebsorte, während der Éclosion Meunier mit einer ungewöhnlichen Kombination aus Weichheit, Intensität und Festigkeit begeistert.

Winzer	Jean-Rémi Drémont
Ort	Charly-Sur-Marne, Vallée de la Marne
Weinberg	biologisch zertifiziert ab 2023 (Agricutlur biologique
Keller	moderne Presse, überwiegend spontane Gärung, in Edelstahl und Betoneiern, biologischer Säureabbau wird durchgeführt, Verzicht auf Filtration, Schönung und Stabilisierung, geringe Schwefelzugabe, Ausbau in Edelstahltanks, Betoneiern und wenigen Holzfässern
Größe	7,5 Hektar, 20.000 Flaschen