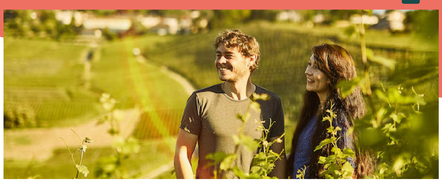
Experimentell & Herausfordernd



Vincent Bliard

Alles begann mit einer **Fassküferei**, die Eugène Anfang des 20. Jh. in Hautvillers gründete. „Unsere **Liebe zum Holzfass** haben wir uns seitdem bewahrt“, sagen Eugènes **Ur-Ur-Enkelin Florence Bliard** und deren Partner **Antoine**. In vierter Generation führen sie gemeinsam das Familiengut, das schon in den 60ern einen **Pionierstatus** innehatte: als einer der ersten Winzer der Champagne begann Jean Bliard, seine Weinberge **biologisch zu bewirtschaften** - lange bevor diese Art der Landwirtschaft populär wurde.

Hautvillers liegt im Vallée de la Marne, wo **unterschiedliche Terroirs** aufeinandertreffen. Trotz wenig Fläche (**4ha auf 16 Parzellen!**) können so alle drei wesentlichen Rebsorten kultiviert werden. Im Keller werden mit **alten Techniken Champagner am Puls der Zeit** gekeltert. Zur Handschrift der Domaine gehört, dass alle Weine etwa ein Jahr im **Eichenfass reifen**. Das älteste schaffte noch Großvater Jean an, ein übermannshohes Foudre aus den 60ern. Unter Florence Vater, Vincent Bliard, fanden auch kleinere 228-Liter Pièces aus dem Burgund Einzug.

Der Holzeinsatz lässt die Champagner **erdig** wirken, entzieht ihnen die Primärfrucht und beschert ihnen eine **immens würzige Tiefe**. Schwefelgaben werden auf ein Minimum reduziert, auf **Filtration oder Schönung wird komplett verzichtet**. Die Champagner sind **wild und stoffig, komplex und strotzend eigenständig**.

Champagner:

Les Fondamentaux ☐

40% Pinot Noir,
30% Meunier,
30% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Ausbau: 1 Jahr im Holzfass
Flaschenreife: 4 Jahre

Franche Admiration ☐

100% Pinot Noir
Dosage: 1g/l
Ausbau: 1 Jahr im Holzfass
Flaschenreife: 2 Jahre

Précieuses Convictions ☐

100% Meunier
Dosage: 2g/l
Ausbau: 1 Jahr im Holzfass
Flaschenreife: 2 Jahre

Éternel Optimisme ☐

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Ausbau: 1 Jahr im Holzfass
Flaschenreife: 5 Jahre

Libre comme l'air Rosé ☐

75% Chardonnay,
20% Pinot Noir (7% Rotwein)
5% Meunier
Dosage: 4g/l
Ausbau: 1 Jahr im Holzfass
Flaschenreife: 3 Jahre

Sempiternel ☐

Je nach Release unterschiedliche Rebsorten und Jahrgänge mit über 10 Jahren Flaschreife
Dosage: Extra Brut
Ausbau: mind. 1 Jahr im Holzfass

Garennes 2019 (Box) ☐

2 Flaschen:
je 50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay, gemischter Satz
Dosage: 0g/l
Ausbau: 1 Fl. Amphore, 1 Fl. Holzfass

Fakten:

R.M., Hautvillers,
Vallée de la Marne, 4ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt`?
Halte Deine Gedanken fest!