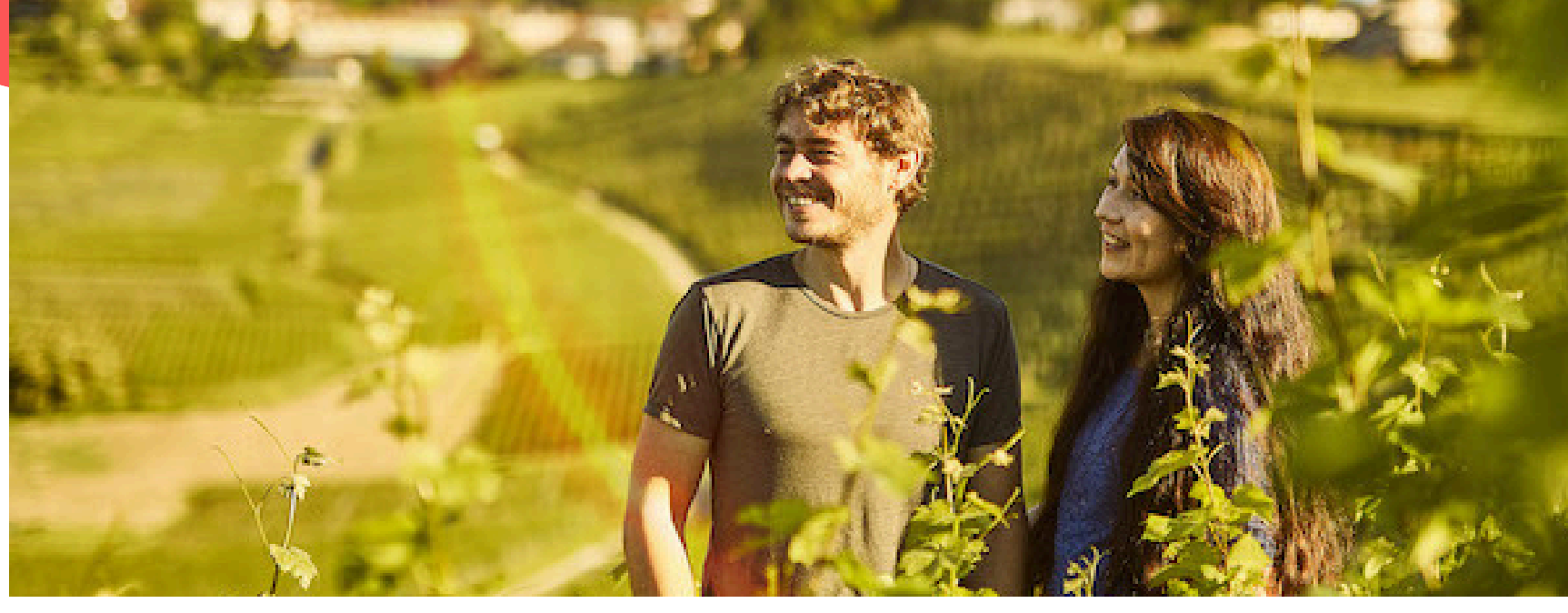


# Experimentell & Herausfordernd



## 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 Flaschenreife  
**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!