

Warmherzig & Lebensbejahend



Massonnot

Im Herzen der **Montagne de Reims**, etwa 10 km südwestlich von Reims, liegt die seit Ende der 1990er Jahre als **Premier Cru** klassifizierte, **historische Ortschaft „Coulommès la Montagne“**, wo **Jean-Marie Massonnot** gemeinsam mit seinen Kindern Camille, Valentin und Victor **5,4 Hektar** Rebfläche nachhaltig bewirtschaftet.

Die Arbeit **im Einklang mit der Natur** ist der Winzerfamilie sehr wichtig, weshalb nach jahrelanger nachhaltiger Bewirtschaftung der Weinberge **im Jahr 2018 die Umstellung auf biologischen Weinbau** begonnen wurde. Somit werden alle Champagner ab dem Jahrgang **2021 auch biologisch zertifiziert** sein.

Ein Großteil der Weinberge der Familie Massonnot liegt im nordöstlichen Teil des Ortskerns, in einem **flach zulaufenden Amphitheater**. Diese besondere geografische Begebenheit **schützt** die Reben vor **starken Winden** und bietet mit einer vielfältigen Bodenbeschaffenheit spannende Möglichkeiten, **ausdrucksstarke Terroir-Champagner** hervorzubringen.

Im Keller achtet man auf eine **schonende Verarbeitung der Trauben**. Gepresst wird mit einer **alten Korbpresse**, um hohe mechanische Belastungen des Leseguts zu verhindern und den **Ausdruck der Weinberglagen** beizubehalten. Die **malolaktische Gärung** wird nicht blockiert, aber auch **nicht gefördert**. Die Champagner von Massonnot sind **jugendlich, saftig** mit viel Geschmack und einem ganz tollen **Trinkfluss**.



Champagner:

Miniscule

40% Meunier
35% Chardonnay
25% Pinot Noir
Dosage: 5g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 4 Jahre
40% Reserveweine



Gamine

65% Meunier
35% Pinot Noir
Dosage: 6g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 6 Jahre
30% Reserveweine



Le Sachet de Graines Rosé

62% Meunier
17% Chardonnay
9% Pinot Noir
12% Rotwein, im Holz gereift
Dosage: 6g/l
Reserveweine: 50%



Les Petites Boutures Millésime

60% Chardonnay
20% Pinot Noir
20% Meunier
Dosage: 6g/l
Flaschenreife: 8 Jahre
30% Chardonnay im Holz



Aimé le Géant

100% Chardonnay
Dosage: 6g/l
Ausbau: 30% im Holz für 18 Monate
Flaschenreife: 6 Jahre
30% Reserveweine



Pluie d'euphories

100% Meunier
Dosage: 4g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 5 Jahre
Aus einem Jahrgang
Ohne malolaktische Gärung



Les Pépites du Tablier Rosé de Saignée Mill.

50% Meunier
50% Pinot Noir
Dosage: 5g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 5 Jahre
Mit malolaktischer Gärung



Fakten:

R.M., Coulommès-la-Montagne,
Montagne de Reims, 5,4 ha

Notizen:

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