

Warmherzig & Lebensbejahend



Simon Rion

Im kleinen Dörfchen **Courmas** ist Simon Rion in **vierter Generation** Winzer, aber der Erste der Familie, der selber Champagner abfüllt. Schon seit **2007** ist Simon in der Verantwortung der Domaine und er hat lange Zeit konventionellen Weinbau betrieben. Mit **Zeit und Erfahrung** wuchs allerdings sein Bedürfnis, terroirgeprägtere und **nachhaltigere Champagner** zu erzeugen, sodass er seit 2017 auf den Einsatz von Pestiziden und Herbiziden verzichtet, und mittlerweile den Weg zur Bio-Zertifizierung beschreitet.

Die Ortschaft Courmas liegt in den **Montagne de Reims**, aber südwestlich von Reims in Richtung des Marnetals, wo die Böden durch einen höheren **Lehmanteil** schwerer werden. Von seinen 2,15ha entfallen demnach 1,2ha auf **Meunier**, gefolgt von Pinot Noir und wenig Chardonnay.

Seine Champagner werden bislang zum Großteil in **Edelstahl und Betontanks** ausgebaut und bekommen alle ein **langes Hefelager** sowie eine niedrige Dosage. Für ein jüngstes Projekt, die Lagen-Champagner der "**Larmes**"-Reihe, vinifiziert er hingegen sehr gekonnt in **Barriquefässern**. In Zukunft möchte Simon mehr in dieser Richtung experimentieren.

Der Stil seiner Champagner ist insgesamt zwar zugänglich, aber zugleich sehr **markant, würzig und weich**, ausbalanciert zwischen Reife und Frische, Körper und Präzision. Wir sind gespannt, wohin seine Reise geht!



Champagner:

Original

50% Meunier
30% Pinot Noir
20% Chardonnay

Dosage: ca. 5g/l

Ausbau: Edelstahl und
Betontanks

Flaschenreife: 2-3 Jahre



Réserve

50% Meunier
30% Pinot Noir
20% Chardonnay

Dosage: ca. 3g/l

Ausbau: Edelstahl und
Betontanks

Flaschenreife: mind. 8 Jahre



Blanc de Blancs Millésime

100% Chardonnay

Dosage: ca. 3g/l

Ausbau: 20% Barriquefass, Rest
Edelstahl und Betontanks

Flaschenreife: 3 Jahre



Blanc 2 Noirs Millésime

80% Pinot Noir
20% Meunier

Dosage: ca. 3g/l

Ausbau: Meunier im
Barriquefass

Flaschenreife: 3 Jahre



Larmes de Pinot Noir

100% Pinot Noir
Einzellage La Maréchaude

Dosage: 1g/l

Ausbau: Barriquefass

Flaschenreife: 2-3 Jahre



Larmes de Meunier

100% Meunier
Einzellage Noron

Dosage: 1g/l

Ausbau: Barriquefass

Flaschenreife: 2-3 Jahre



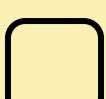
Les 2 Parcelles

60% Pinot Noir
Parzelle Les Triquedoux
40% Meunier
Parzelle Les Roses

Dosage: 1g/l

Ausbau: Barriquefass

Flaschenreife: 2-3 Jahre



Les Leussonnes

60% Pinot Noir
40% Chardonnay
Einzellage Les Leussonnes
gemeinsam gepresst

Dosage: 1g/l

Ausbau: Barriquefass

Flaschenreife: 2-3 Jahre



Vinothèque

50% Meunier
30% Pinot Noir
20% Chardonnay

Dosage: 1,5g/l

Ausbau: Edelstahl und
Betontanks

Flaschenreife: mind. 12 Jahre



Fakten:

R.M., Courmas,
Montagne de Reims, 2,15 ha

Notizen:

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