

# Warmherzig & Lebensbejahend



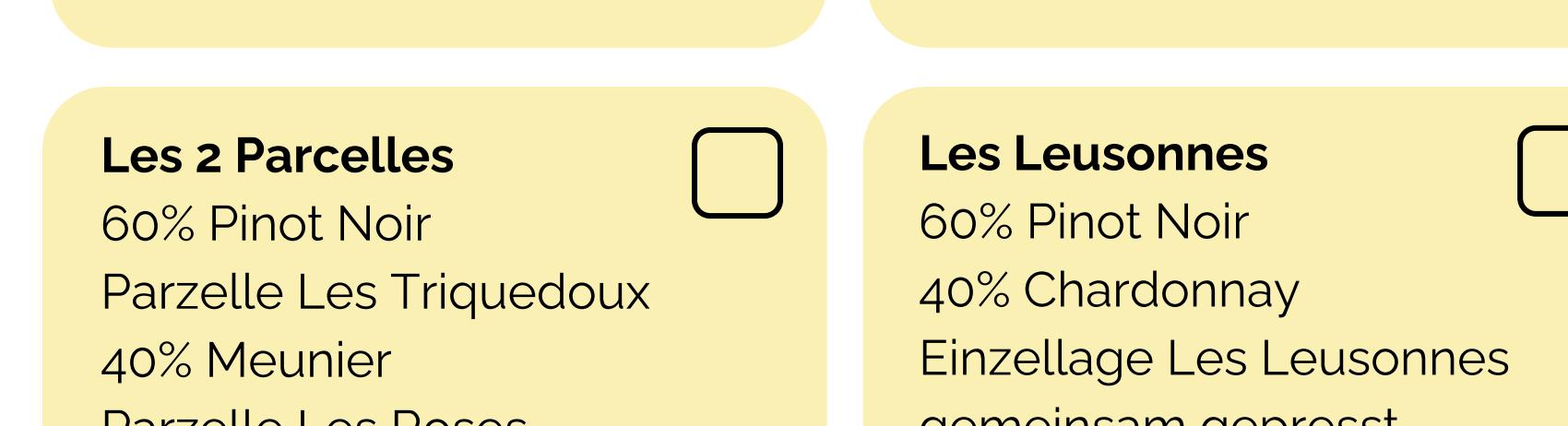
## Simon Rion

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, terroirgeprägte 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:

### Originel

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 Parcels

60% Pinot Noir

Parzelle Les Triquedoux

40% Meunier

Parzelle Les Roses

**Dosage:** 1g/l

**Ausbau:** Barriquefass

**Flaschenreife:** 2-3 Jahre



### Les Leusonnes

60% Pinot Noir

40% Chardonnay

Einzellage Les Leusonnes

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!