



## CHAMPAGNE OLIVIER HORIOT

Viel südlicher geht es nicht, wenn man Champagner macht: Chablis ist gerade einmal knapp 60 Kilometer entfernt, nach Reims sind es 180. Die Böden werden, ähnlich dem berühmten Wein-Nachbarn, dominiert vom **Kimmeridge-Kalk** und Lehm. Dies prägt sowohl Weine als auch die Herangehensweise der Winzer.

Olivier Horiot liest, presst und **vinifiziert alle seine Lagen separat** und wird so jeder noch so kleinen Unterschiedlichkeit gerecht. Nachdem seine Familie bis ins Jahr 2000 die Trauben verkaufte, stellte er nicht nur auf eine eigene Produktion, sondern auch gleich noch auf **biodynamische Wirtschaftsweise** um. Er ein ruhiger und besonnener Winzer der hinhört und nachspürt was in Weinberg und Keller vor sich geht.





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Gepflügt wird mit Pferd, man achtet auf die **Kreisläufe der Natur** und verzichtet auf jegliche systemische und synthetische Hilfs- oder Wirkstoffe.

Zwar spielt, wie generell in der Aube, auch bei Olivier der **Pinot Noir** die Hauptrolle, er baut jedoch auch die anderen sechs zugelassenen Rebsorten an. Gerade Pinot Blanc und Chardonnay fühlen sich auf den Kalkböden pudelwohl und gelangen hier zu **Finesse, großer Klarheit und Präzision**.

Ausgebaut wird hauptsächlich in gebrauchten Fässern aus dem Burgund, dosiert wird, wenn überhaupt, nur marginal und nur „Métisse“ und „Soléra“ enthalten Reserveweine aus einer „**Reserve Perpétuelle**“. Die Champagner von Horiot haben **Charakter, Körper und eine klare Kraft**, wirken aber nie laut, plakativ oder vordergründig; ganz wie ihr Winzer.

**FACTS: R.M., Les Riceys, 6.5ha, 6.000 Fl./Jr.**



**CHARAKTER  
EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERD**



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**"Métisse" Noirs &  
Blancs Brut Nature**

80% Pinot Noir  
20% Pinot Blanc  
Dosage: 0g/l  
2 Jahre Flaschenreife  
20% Réserve  
Perpétuelle  
Blend aus 8 Terroirs

**"Sève" Blanc de  
Noirs Millésime**

100% Pinot Noir  
Dosage: 0g/l  
5 Jahre Flaschenreife  
Einzellage "en  
Barmont"  
Im Holz ausgebaut

**"Sève" Rosé de  
Saignée  
Millésime**

100% Pinot Noir  
Dosage: 0g/l  
5 Jahre Flaschenreife  
Einzellage "en  
Barmont"  
Im Holz ausgebaut  
Macération  
carbonique für 4 Tage



## **"Soléra"**

Aus allen sieben  
Rebsorten  
Dosage: 0g/l  
2 Jahre Flaschenreife  
Im Holz ausgebaut  
nach der  
Soleramethode

## **"5 Sens" Millésime**

Arbane, Chardonnay,  
Pinot Meunier, Pinot  
Noir, Pinot Blanc  
Dosage: 0g/l  
5 Jahre Flaschenreife  
Blend aus 5 Terroirs

## **"éphémère" Unmei**

Pinot Meunier, Pinot  
Gris, Petit Meslier  
Dosage: 0g/l  
3 Jahre Flaschenreife