

# Anspruchsvoll & Elegant



## Oudiette

In **Beunay**, das versteckt an der Coteaux du **Petit Morin** hinter der Côte des Blancs liegt, bewirtschaftet Maxime Oudiette **4ha** Rebfläche. Lange Zeit war dies in der Champagne **Niemandsland**, aber er zeigt, was in dem **vielfältigen Terroir** steckt. Um das schmeckbar zu machen, arbeitet er mit einer ausgewogenen Kombination aus **organischen, biodynamischen, Weinforst- und Permakulturtechniken**.

Maxime möchte genau verstehen, was **jede Parzelle** für sich ausdrücken möchte. Die Trauben werden pro Parzelle gepresst und vinifiziert, um den Einfluss der Böden auf die Weine sichtbar zu machen. Vergoren wird **spontan** und während der **Vinifikation so gut wie nicht eingegriffen**. Gelernt hat er u.a. bei Jacques **Selosse**, der ihm geholfen hat, seinen eigenen Stil zu finden. Das ist umso bemerkenswerter, als er dessen Stil überhaupt nicht nacheifert: seine Champagner sind nicht besonders oxidativ, sondern **geschliffen, feinfühlig, fast zart**. In dieser Zartheit sind sie aber enorm tiefgründig und besitzen gleichzeitig den notwendigen Druck und Vitalität.

In seinen Weingärten steht hauptsächlich Chardonnay und Meunier, Pinot Noir und etwas Pinot Gris. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt **39 Jahre**, was laut Maxime den **mineralischen Ausdruck** seiner Champagner fördert. Sie vereinen Gegensätze, sind **frisch, zugleich aber in sich ruhend**, aromatisch und darin doch puristisch und enorm elegant.



## Champagner:

**Les Gras d'Huile (LGH)**   
100% Chardonnay  
Einzellage  
**Dosage:** 1,5 g/l  
**Ausbau:** 11 Monate in gebrauchten 228l-Fässern  
**Flaschenreife:** 2-3 Jahre  
ca. 20% Reserveweine

**Les Caourdets (LCT)**   
100% Chardonnay  
Einzellage mit viel Eisen  
**Dosage:** 1,5 g/l  
**Ausbau:** 11 Monate in gebrauchten 228l-Fässern  
**Flaschenreife:** 2-3 Jahre  
alte Reben

**Les Hautes Sources Souris (HSS)**   
100% Pinot Noir  
Einzellage  
**Dosage:** 1,5 g/l  
**Ausbau:** 228l Fässer  
**Flaschenreife:** 2-3 Jahre  
ca. 20% Reserveweine

**Rosé d'Infusion**   
98% Chardonnay  
2% Meunier  
**Dosage:** 1g/l  
**Ausbau:** Gebrauchtes Holz  
**Flaschenreife:** 2-3 Jahre  
Meunier-Trauben werden im Chardonnay-Most vergoren

**Les Bas Vigny (LBV)**   
100% Chardonnay  
Einzellage, sehr kalkhaltig  
**Dosage:** 1,5g/l  
**Ausbau:** 11 Monate in gebrauchten 228l-Fässern  
**Flaschenreife:** 2-3 Jahre

## Fakten:

R.M., Beunay,  
Coteaux du Petit Morin, 4ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!