Kräftig & Zupackend

Marteaux Guillaume

Marteaux Guillaume ist ein Weingut aus **Bonneil**, ein kleines Dorf, das zum **UNESCO Weltkulturerbe** gehört. **2003 übernahm Guillaume**, nach Abschluss seines **Önologiestudiums**, das Familienunternehmen in **fünfter Generation**. Damals umfassten die Weinberge nur 75 Ar (0,75 Hektar). Heute erstreckt sich das Weingut über **8 Hektar** und ist ab Jahrgang 2023 **Demeter-zertifiziert.** Das Weingut liegt in einem **natürlichen Amphitheater** mit einem **Höhenunterschied** von bis zu 110 Metern und idealer Ausrichtung nach Süden/Südosten. Diese geografische Lage schützt die Reben vor sehr starken **Winden** und bietet mit einer **vielfältigen Bodenbeschaffenheit** spannende Möglichkeiten, dem Terroir Ausdruck zu verleihen.

Die Prinzipien der **biodynamischen Landwirtschaft** werden im gesamten Betrieb angewendet. Angefangen bei der **mechanischen Bodenbearbeitung**, über die **Förderung der Biodiversität** in und um die Weingärten inklusive **Insektenhotels** bis hin zur Verwendung von **biodynamischen Präparaten**. Im Weinkellersetzt Guillaume auf **sanfte Vinifikation** und **spontane Fermentationen** mit **natürlichen Hefestämmen.** Sogar die Etiketten sind aus **recyceltem Holz** hergestellt.

Die kräftigen und ausdrucksstarken Champagner sind das Ergebnis von **fünf Jahrzehnten** familiärer Weinbautradition, kombiniert mit modernen Techniken und einem **starken Engagement für ganzheitliche Praktiken**.

Champagner:

L'Indigène ☐

100% Meunier
Dosage: 5g/l
50% Reserveweine
Ausbau: Stahltank
Flaschenreife: 6 Jahre
keine malolaktische Gärung

Le Métisse ☐

45% CH, 36% Meunier
19% Pinot Noir
Dosage: 3.5g/l
14% Reserveweine
Ausbau: Stahltank und Eichenfässer
Flaschenreife: 5 Jahre

Infusion ☐

80% Meunier, 20% CH
Dosage: 6g/l
Rosé de Saignée
Ausbau: Stahltank und Eichenfässer
Flaschenreife: 6 Jahre

Le Meteque ☐

100% Chardonnay
Dosage: 1g/l
20% Reservewein
Ausbau: Stahltanks und Eichenfässer
Flaschenreife: 5 Jahre

Esprit Terroir ☐

50% Chardonnay
40% Pinot Noir
10% Meunier
Dosage: 0g/l
Ausbau: Eichenfässer
Flaschenreife: 6 Jahre

Fakten:

R.M., Bonneil, Vallée de la Marne, 8ha

Notizen:

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