Anspruchsvoll & Ambitioniert

Eric Rodez

Eric Rodez produziert seit 1984 Champagner in **achter Generation** im Grand Cru-Ort Ambonnay. Bevor er seine Arbeit als Recolte Manipulant aufnahm, sammelte er Erfahrung im Burgund und als **Kellermeister bei Krug**, wo er für die Grande Cuvée zuständig war. Das war der Grundstein dafür, was seine Champagner heute insbesondere auszeichnet: er beherrscht die komplexe **Assemblagetechnik** wie kaum ein anderer.

Bis Ende 2018 war er mehr als zehn Jahre **Bürgermeister von Ambonnay** und setzt sich ganzheitlich für seine Region ein, indem er versucht, die Qualität im Weinbau in der Champagne zu fördern. Seit einiger Zeit wird er von **Sohn Mikhael, der für die Weinberge verantwortlich ist**, unterstützt. Mikhael war es auch, der Eric dazu drängte, **Einzellagen aus Ambonnay** zu vinifizieren. Dies bedurfte einiges an Überredungskunst, da die für Eric so wichtige Assemblage hier wegfällt.

Dennoch sind auch diese Champagner ein großer Wurf geworden: Meisterwerke der **Filigranität und Finesse**. Eric & Mikhael teilen die Champagner in: Autoren-Weine (Assemblage), Einzellagenweine und Terroirweine (verschiedene Weinberge aus einem Gebiet) ein. Schon seit **1989 biodynamische Praktiken anwendend**, erfolgte 2017 dann die Zertifizierung. Die Champagner von Eric Rodez zeichnen sich durch eine ausgeprägte **Weinigkeit, gepaart mit vielschichtiger Komplexität,** Finesse und Eleganz aus.

Champagner:

Cuvée des Crayères ☐
60% Pinot Noir
40% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Ausbau: 85% Holzfass
70% Reserveweine
Flaschenreife: 2,5 Jahre
30% malolaktische Gärung

Blanc de Blancs | Blanc de Noirs ☐
100% Chardonnay | Pinot Noir
Dosage: 1,5g/l
Ausbau: 85% Holzfass
70% Reserveweine
Flaschenreife: 3 Jahre
10% malolaktische Gärung

Rosé Macération ☐
30% Pinot Noir
42% Pinot Noir mazeriert
28% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Ausbau: 90% Holzfass
Flaschenreife: 3 Jahre
10% malolaktische Gärung

Grands Vintages ☐
70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 1,5g/l
Ausbau: 100% Holzfass
Flaschenreife: 4 Jahre
10% malolaktische Gärung
Cuvée der besten Jahrgänge

Les Beurys Macération Rosé | Blanc de Noirs Mill. ☐
100% Pinot Noir aus der Einzellage Beurys
Dosage: 2g/l
Ausbau: 100% Holzfass
Flaschenreife: 5 Jahre
keine malolaktische Gärung

Les Genettes Pinot Noir | Chardonnay Millésime ☐
100% Pinot Noir | Chardonnay aus der Einzellage Genettes
Dosage: 2g/l
Ausbau: 100% Holzfass
Flaschenreife: 5 Jahre
keine malolaktische Gärung

La Grande Ruelle Millésime ☐
100% Pinot Noir aus der Einzellage Grande Ruelle
Dosage: 2g/l
Ausbau: 100% Holzfass
Flaschenreife: 5 Jahre
keine malolaktische Gärung

La Pierre aux Larrons Millésime ☐
100% Chardonnay aus der Einzellage Pierre aux Larrons
Dosage: 2g/l
Ausbau: 100% Holzfass
Flaschenreife: 5 Jahre
keine malolaktische Gärung

Les Fournettes Millésime ☐
100% Pinot Noir aus der Einzellage Fournettes
Dosage: 2g/l
Ausbau: 100% Holzfass
Flaschenreife: 5 Jahre
keine malolaktische Gärung

Empreinte Noir | Blanche ☐
100% Pinot Noir | Chardonnay
Dosage: 2g/l
Ausbau: 100% Holzfass
Flaschenreife: 10 Jahre
keine malolaktische Gärung
Selektion der besten Parzellen

Fakten:

R.M., Ambonnay,
Montagne de Reims, 6ha

Notizen:

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