



CHAMPAGNE VAUVERSin

Champagne Vauversin ist 3 Hektar groß und befindet sich im **Grand Cru Ort Oger** an der Côte des Blancs. Bereits **seit 1640** ist die Familie im Weinanbau tätig. Mit **Laurent begann 2011 die vierte Generation**, die Champagner unter eigenem Namen produziert. Angbaut wird ausschließlich Chardonnay und die jährliche Produktion beträgt nur 18.000 Flaschen.

Laurent ist ein Mensch, der vieles hinterfragt und in Angriff nimmt, wenn es ihm wichtig erscheint. Er möchte den bestmöglichen und **sinnvollsten Übergang** schaffen, zwischen **Bewahrung der jahrhundertelangen Erfahrung** und **neuen, zeitgemäßen Impulsen** und Visionen.





CHAMPAGNE CHARACTERS

2014 bekam das Weingut die Bio Zertifizierung und war damit der **erste biologisch arbeitenden Betrieb in Oger**. Besonders wichtig war ihm dabei die Biodiversität im Weinberg.

So sieht man eine Vielzahl an Kräutern und Sträuchern, wenn man die Weinberge von Vauversin betritt. Laurent ist überzeugt, dass wenn eine positive Energie in den Böden und Rebstöcken kultiviert wird, sich dies auch auf die Menschen überträgt, die seine Champagner genießen. Er ist ein ruhiger, stiller Typ und genauso sind auch seine Champagner: **poetisch, leise, floral, subtil**, leichtfüßig, fast ätherisch, unaufgeregt, in sich ruhend aber auch irgendwie verspielt, nichts Krasses, Wildes, aber auch geradlinig, sauber und lang. Alle Champagner werden **nicht filtriert** und per Hand im Naturkeller gerüttelt.

FACTS: R.M., Oger, 3 ha, Bio Zertifiziert



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Original

100% Chardonnay
Dosage: 5g/l
2 Jahre Flaschenreife

Aubeline

100% Chardonnay
Dosage: 8g/l
2 Jahre Flaschenreife

Orpair

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
4 Jahre Flaschenreife
Alte Reben



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Rossignol
Millésime**

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Einzellage
5 Jahre Flaschenreife

**Ordage Cuvée
Perpetuelle**

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
3 Jahre Flaschenreife
Im Holz ausgebaut

Les Crayères

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Einzellage
Alte Reben
Bes. kreidiger Boden
Ausbau im Holz
3 Jahre Flaschenreife