

Unkompliziert & Souverän



Aude & Boris

Die **beiden Freunde Aude und Boris** bewirtschaften im kleinen Ort **Try** in der **Vallée de la Marne** gerade einmal **2 Hektar** Rebfläche. Obwohl ihre Familien seit Generationen Weinbau betreiben, begann ihr eigenes Projekt erst 2019 mit dem Entschluss, die Weinberge konsequent auf **biologischen Weinbau** umzustellen und eigene Champagner zu erzeugen. Seit der ersten zertifizierten Bio-Ernte 2022 entstehen hier charakterstarke Cuvées, die den **sandig-tonhaltigen** Böden ihrer Heimat eine unverwechselbare Stimme verleihen.

Der Schwerpunkt liegt auf **Meunier**, ergänzt durch Chardonnay und Pinot Noir. Im Keller verbinden Aude und Boris traditionelle Handarbeit mit moderner Präzision: Die Grundweine werden **teilweise im Edelstahltank, teilweise im Holzfass** ausgebaut und anschließend zu harmonischen, ausdrucksstarken Cuvées komponiert. **Spontanvergärung**, lange Hefelager und ein möglichst schonender Ausbau unterstreichen ihren Anspruch, die Herkunft der Weine unverfälscht einzufangen. Jede Cuvée entsteht mit viel Geduld und Fingerspitzengefühl, um den Charakter des jeweiligen Jahrgangs und der einzelnen Parzellen möglichst authentisch widerzuspiegeln.

Das Ergebnis sind **fruchtbetonte, fein strukturierte** Champagner mit **viel Trinkfluss**, die Kraft und Eleganz auf bemerkenswert natürliche Weise vereinen. Trotz ihrer Präzision wirken die Weine niemals kühl oder technisch, sondern überzeugen durch **Wärme, Balance und eine angenehme Selbstverständlichkeit**.



Champagner:

Blanc de Blancs
100% Chardonnay



Dosage: 5g/l

Ausbau: 34% im Eichenfass,
66% im Edelstahltank

Flaschenreife: 2-3 Jahre

Blanc de Noirs
66% Meunier,
34% Pinot Noir



Dosage: 5g/l

Ausbau: 9% im Eichenfass,
91% im Edelstahltank

Flaschenreife: 2-3 Jahre

Fakten:

R.M., Try, Vallée de la Marne,
2ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!