



Freres Mignon

2015 erst übernahmen die Brüder **Florent und Julien** das Weingut ihrer Eltern in **Cramant** (Grand Cru) an der Côte des Blancs. Und gleichzeitig auch die **Eigenverantwortung über Weinberge und Trauben**, welche von den vorhergehenden Generationen an die großen Häuser weiterverkauft wurden: ein **Abenteuer** begann. Tatkräftig unterstützt von ihrem Vater, schafften es die beiden **Jungwinzer**, damals 24 und 28 Jahre jung, in kurzer Zeit einen komplett eigenständigen Betrieb aufzubauen. "**L'Aventure**" hieß und heißt folgerichtig auch ihr erster Champagner, welchen es seit 2019 auf dem Markt gibt. Zum Glück wachsen Jahr für Jahr die verfügbaren Mengen.

90% der **Weinberge in Avize, Cramant und Cuis** sind gebietstypisch mit **Chardonnay** bestockt. Der 10%ige Pinot Noir Anteil liegt in **Cumières**. Die Brüder befinden sich auf dem Weg zur **Zertifizierung ihrer biologischen Arbeitsweise**. Daneben bilden **spontane Vergärung der Grundweine und Verzicht auf Filtration und Schönung** die Eckpunkte eines akribischen, auf alle Fälle aber **leidenschaftlichen Strebens** nach höchster Präzision bei gleichzeitig minimaler Einflussnahme auf die natürlichen Vorgänge im Keller.

So entstehen Champagner, welche vor **Frische und Vitalität** nur so sprühen. Klare, feinaufgefächerte Aromatik und Eleganz verbinden sich bei Juliens und Florents Champagnern mit **innerer Strahlkraft und individuellem Ausdruck**.



Champagner:

L'Aventure

100% Chardonnay aus Avize, Cramant und Cuis

Dosage: 3,2 g/l |

0 g/l, RZ: 5,5 g/l

Ausbau: Holz und Edelstahl

Flaschenreife: 28 Monate

alte Reben

Cumières Millésime

v.a. Pinot Noir, etwas Chardonnay, wenig Meunier

Dosage: 2,4g/l

Ausbau: kleines Holzfass

Flaschenreife: 46 Monate

Cuis "Les Fetées"

Millésime

100% Chardonnay aus der Einzellage "Les Fetées"

Dosage: Extra Brut

Ausbau: kleines Holzfass

Flaschenreife: 32 Monate

unter Kork gereift

Cuis "Les Nogers"

Millésime

100% Chardonnay aus der Einzellage "Les Nogers"

Dosage: 2,4g/l

Ausbau: 225l - 500l Holzfass

Flaschenreife: 53 Monate

unter Kork gereift

Cramant Millésime

100% Chardonnay aus der Einzellage "Le Bateau"

Dosage: 1,6g/l

Ausbau: 228l - 500l Holzfass

Flaschenreife: 64 Monate

unter Kork gereift

Avize Millésime

100% Chardonnay aus der Einzellage "Le Chemin de Paradis"

Dosage: Extra Brut

Ausbau: 228l - 350l Holzfass

Flaschenreife: 67 Monate

unter Kork gereift

Potion Pimpante Rosé

Pinot Noir und Chardonnay
Macération Carbonique

Dosage: Extra Brut

Flaschenreife: 32 Monate

ungeschwefelt

Fakten:

R.M., Cramant,
Côte des Blancs, 8,7 ha.

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!