



MAURICE GRUMIER

Die Grumiers sind Winzer seit dem **18. Jahrhundert** und begannen 1928 mit der eigenen Produktion, damals nur ein einziges Cuvée aus der Meunier-Traube. Guy, der Sohn von Maurice brachte Dynamik in das Weingut, indem er die ersten weißen Rebsorten anpflanzte, in moderne Ausrüstung investierte und das Weingut auf 6 Hektar vergrößerte. Seit 2006 folgt Sohn **Fabien** dem Schwung seines Vaters, unterstützt von seiner Frau **Hélène**.

Von den Weinbergen befinden sich 4,5 Hektar am rechten Ufer der Marne (Venteuil, Damery und Reuil), weitere 4,5 Hektar befinden sich am linken Ufer in Festigny und Dormans. Das Terroir von Festigny bietet die perfekten Bedingungen für **Meunier**, der **55% der Produktion** ausmacht.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Die Weinberge am rechten Ufer sind zu 20% mit Chardonnay und 25% mit Pinot Noir bestockt.

Grumier ist mit "HEV" zertifiziert, man bevorzugt **Grasbewuchs** in den Rebzeilen und praktiziert das manuelle Pflügen. Jede Parzelle wird **separat vinifiziert**. Jedes Jahr werden bis zu hundert verschiedene Grundweine abgefüllt, 2005 wurde außerdem eine **Perpetuum Reserve** angesetzt.

Fabien arbeitet gerne mit **Reife im Holzfass**, weil es für ihn etwas **Lebendiges** ist. Die malolaktische Gärung wird partiell durchgeführt, die Champagner werden nicht geschönt oder filtriert, die Dosage ist eher im niedrigen Bereich. Die Champagner reifen für 4 bis 7 Jahre. Die Champagner von Grumier sind **reichhaltige und komplexe** Weine, die sich auf die **aromatische Ausdruckskraft** konzentrieren.

FACTS: R.M., Venteuil, Marnetal, 9 Ha (55% Meunier, 25% Pinot Noir, 20% Chardonnay), 31 Parzellen, jährliche Produktion : 80.000 Flaschen



CHARAKTER

WARMHERZIG & LEBENSBEJAHREND



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Ô Ma Valée Blanc de Noirs Brut

Ô Ma Valée Blanc de Noirs Extra Brut

80% Pinot Meunier,
20% Pinot Noir
Dosage: 4 bzw. 8g/l
40% Reserveweine
Gärung im Stahltank
und im Holzfass
2 Jahre Flaschenreife

Réserve Perpétuelle Extra Brut

Je 1/3 M, PN, CH
Dosage: 4g/l
40% Perpetuum
Reserve (Start 2005)
Ausbau im Stahl &
Holz, teilweise
Malolaktische Gärung
3 Jahre Flaschenreife

Coeur de Rosé

44% P, 28% M, 28% CH
Dosage: 7g/l
30% Reserveweine
10% Rotweinanteil (alte
Reben, im Holz
ausgebaut)
3 Jahre Flaschenreife



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Blanc de Venteuil

100% Chardonnay
Dosage 5g/l
40% Reserveweine in
Holzfass gereift
3 Jahre Flaschenreife

Instant Nature Zéro Dosage

Je 1/3 M, P, CH
Dosage: 0g/l
40% Perpetuum
Reserve (Start 2005)
Gärung im Stahltank
und im Holzfass
Teilw. Malo
3 Jahre Flaschenreife

Les Plates Pierres Millésime

65% Chardonnay, 35%
Pinot Noir
Dosage: 3g/l
Einzellage: Les Plates
Pierres
Gärung im Stahl & Holz
Mit Malo
5-6 Jahre Flaschenreife



Les Rosiers

100% Pinot Noir
Aus einem Jahrgang
Dosage: 4g/l
Einzellage Les Rosiers
Mazeration: 42h
Ohne Malo
3 Jahre Flaschenreife

Cuvée Amand Millésime

50% Chardonnay, 50%
Pinot Noir
Dosage: 3g/l
Aline Dosage: 40g/l
Gärung und Ausbau
100% im Holzfass
Mit Malo
5 Jahre Flaschenreife

Cuvée Aline

Soléra Extra Brut

Je 1/3 M, P, CH
Dosage: 2,4g/l
100% Perpetuum
Reserve (2005-2014)
Gärung 100% im
Holzfass
7 Jahre Flaschenreife
Mit Malo