

# Warmherzig & Lebensbejahend



## Jean Velut

In den 1960er Jahren war Jean Velut gezwungen, seine **Ackerflächen nahe Troyes aufzugeben** und sich neu zu orientieren. Im Nachhinein kann dieser schmerzhaft Einschnitt jedoch nur als **Glücksfall** bezeichnet werden, denn die Veluts bewirtschafteten noch etwas Land in der heute **weltberühmten Ortschaft Montgueux**, die heute aufgrund des **sehr kalkhaltigen Bodens** für ihren Chardonnay bekannt ist.

Es war Jeans Sohn Denis, der sich dafür einsetzte, ab **1976 Champagner unter eigenem Label** zu vermarkten und gehörte damit zu den **Pionieren** in dieser Region. Mittlerweile ist sein Sohn **Benoit** am Steuer. Der Ausbau der Grundweine erfolgt, streng **nach Parzellen getrennt**, meist im **Edelstahl**. In der Regel wird die malolaktische Gärung nicht unterbunden. Der Anteil der **Reserveweine** ist **außergewöhnlich hoch**. Das Hefelager nach der traditionellen Flaschengärung liegt zwischen zwei und acht Jahren.

Die Cuvées sind vom typisch **reifen und vollmundigen** Traubenmaterial von Montgueux und **feinen Brioche-Noten** als Folge des ausgedehnten Hefekontakts geprägt, wozu sich eine **klare Mineralität** gesellt. Trotz zum Teil niedriger Dosage sind die Champagner von Jean Velut **wahrhaft warmherzige** und überaus einnehmende Beweise dafür, dass es in der Champagne abseits wohlbekannter Pfade **extrem viel zu entdecken** gibt!



## Champagner:

### Premier Temps

100% Chardonnay oder  
ca. 90% Chardonnay  
ca. 10% Pinot Noir  
**Dosage:** 7g/l  
30% Reserveweine  
**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Lumière et Craie

100% Chardonnay  
**Dosage:** 5g/l  
100% Reserveweine  
**Flaschenreife:** 4-5 Jahre

### Noir de Craie

100% Pinot Noir  
**Dosage:** 3g/l  
Alte Reben  
**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Rosé

100% Pinot Noir  
**Dosage:** 7g/l  
Rosé de Saignée  
**Flaschenreife:** mind. 2 Jahre

### Patience Brut Nature

100% Chardonnay  
**Dosage:** 0g/l  
100% Reserveweine  
**Flaschenreife:** 7 Jahre

### Temoignage Millésime

100% Chardonnay  
**Dosage:** 3g/l  
**Flaschenreife:** mind. 8 Jahre

### L'Oubliée

100% Chardonnay  
**Dosage:** 3g/l  
50% Ausbau im Holzfass  
**Flaschenreife:** 6-7 Jahre

### Tocade Demi Sec

100% Chardonnay oder  
ca. 90% Chardonnay  
ca. 10% Pinot Noir  
**Dosage:** 32g/l  
**Flaschenreife:** 2 Jahre  
30% Reserveweine

## Fakten:

R.M., Montgueux, 7.7ha,  
35.000FL./Jr.

## Notizen:

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