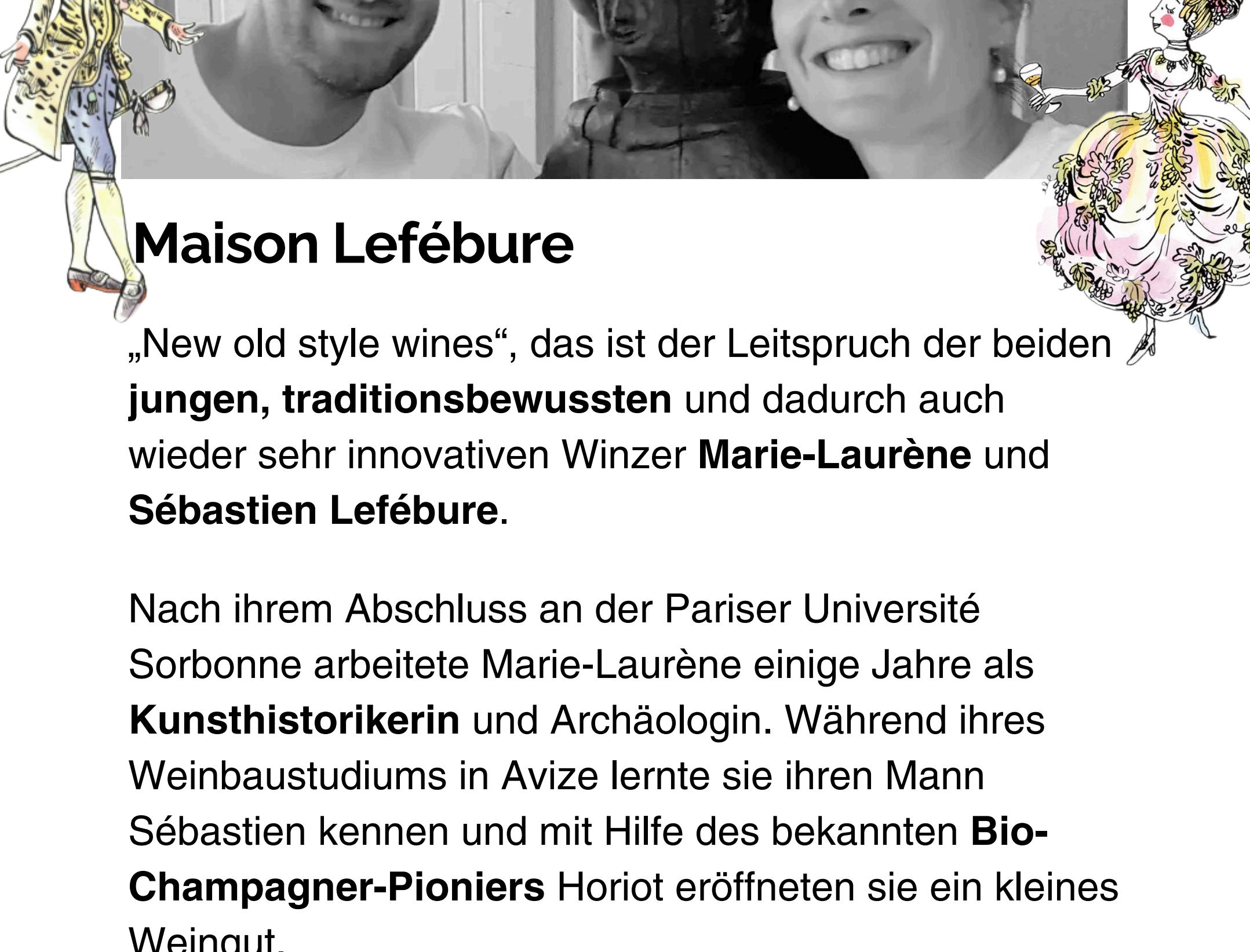


Experimentell & Herausfordernd



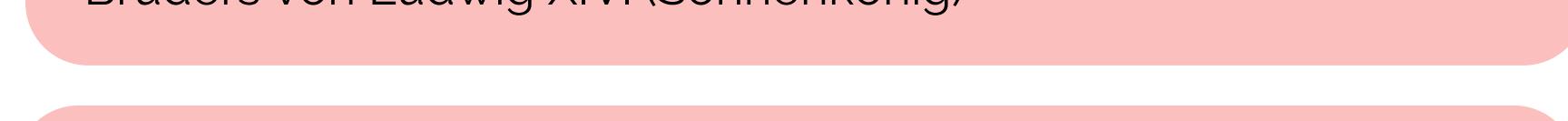
Maison Lefébure

„New old style wines“, das ist der Leitspruch der beiden **jungen, traditionsbewussten** und dadurch auch wieder sehr innovativen Winzer **Marie-Laurène** und **Sébastien Lefébure**.

Nach ihrem Abschluss an der Pariser Université Sorbonne arbeitete Marie-Laurène einige Jahre als **Kunsthistorikerin** und Archäologin. Während ihres Weinbaustudiums in Avize lernte sie ihren Mann Sébastien kennen und mit Hilfe des bekannten **Bio-Champagner-Pioniers** Horiot eröffneten sie ein kleines Weingut.

Zeit, Hingabe und Wertschätzung der natürlichen Ressourcen in Weingarten und Keller sind wichtige Grundsätze - **Handwerk** und **natürliche Abläufe** bei der Bereitung stehen klar im Vordergrund. Marie-Laurène und Sébastien **verweigern sich dem schnelllebigen Zeitgeist** mit seinem Hinterherrennen von aktuellen Trends und Moden.

Sämtliche Weinbewegungen finden durch **Nutzung der Schwerkraft** statt, die Grundweine werden **weder geklärt noch gefiltert**. Die Champagner von Lefébure werden im **gebrauchten Holz** oder Keramik-Eiern ausgebaut. Alle Flaschen werden **von Hand gerüttelt** und ohne Kältebad per Degorgement à la volée „warm degorgiert“. Dies sind nur einige Maßnahmen, welche die Ernsthaftigkeit und den damit einhergehenden hohen Aufwand, den die beiden betreiben, demonstrieren.



Nos esprits libres & contents

70% Meunier, 30% Chardonnay | **Dosage:** 3g/l

Aus zwei Parzellen in Petit Morin (70 Jhr.)

Vergärung & Ausbau: im Holz

„Nos esprits libres & contents“ ist ein Lied des französischen Hof-Komponisten Antoine de Boësset aus dem 17. Jhd.

Bacchante Rosé de Saignée

100% Pinot Noir | **Dosage:** 3g/l

Parzelle „La Poterie“ in Petit Morin (70 Jhr.)

Mit Füßen gemaischt - 48h mazeriert, **Ausbau:** im Holz

Bacchant: „sagenhafter Teilnehmer an einer Orgie (ausschweifende Feier) des Weingottes Dionysos“

Prune Monsieur

100% Pinot Noir | **Dosage:** 3g/l

Parzelle „Au dessus de la voie d'Allier“ in Chervey (Aube/70 Jhr.)

Ausbau: im Holz

Prune Monsieur: Benannt nach der violetten Hose des Bruders von Ludwig XIV. (Sonnenkönig)

Stella Maris

100% Chardonnay | **Dosage:** 3g/l

Parcelle „Les Biques“ | **Ausbau:** im Holz

Die Böden der Côte du Petit Morin bestehen aus Muscheln, und Seesternskeletten. Daher der Name STELLA MARIS, der auf Lateinisch „Stern des Meeres“ bedeutet.

Neolithique

100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: 11 Monate im Keramik-Ei

Der Name steht für die Jungsteinzeit, in der Menschen begannen, Keramik und Werkzeuge zu erschaffen.

Fakten

R.M., Baye, Côte du Petit Morin, (Verlängerung der Côte des Blancs), 5.5ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!

