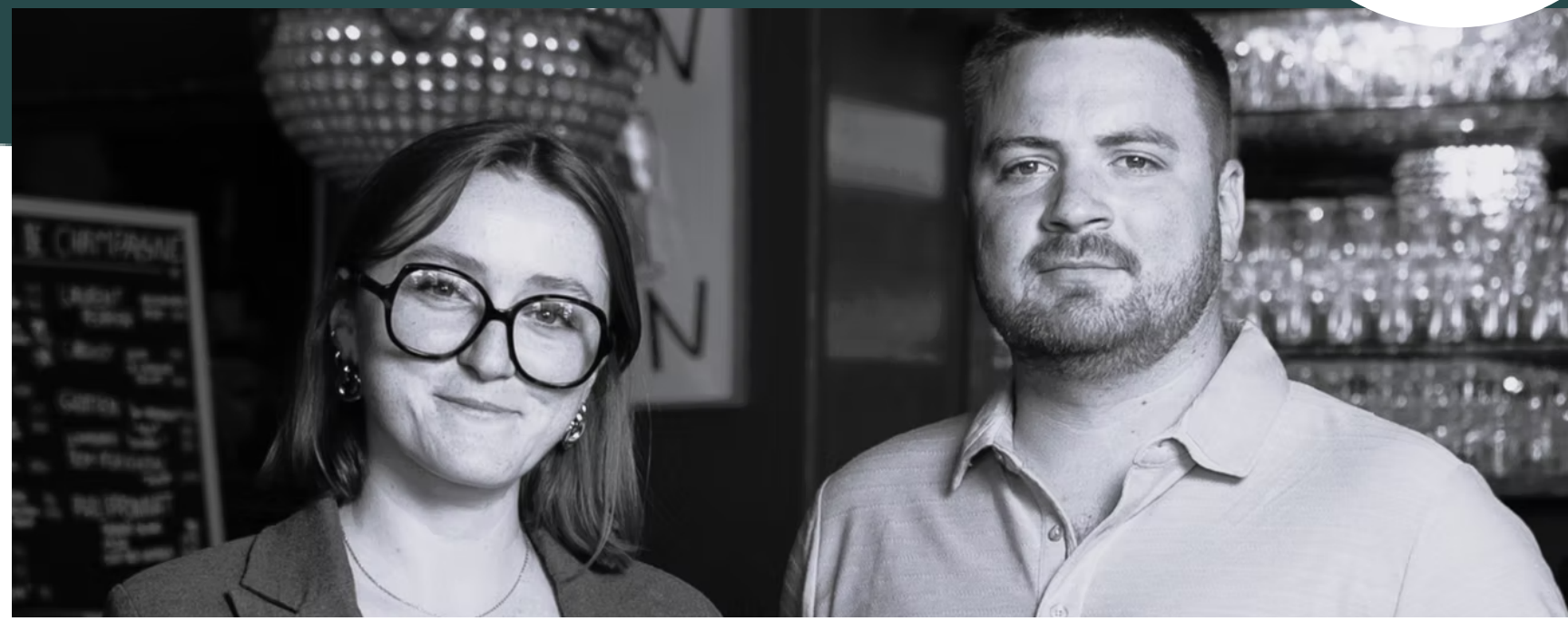


Anspruchsvoll & Ambitioniert



Eric Tillet

Für Eric Tillet ist die **Kommunikation zwischen Boden (Terroir) und seinen Cuvées** die Hauptachse seiner Philosophie. Er möchte die **Energie des Bodens** über die kleinen **Bläschen zu den Genießern** bringen. Seine Leidenschaft für Böden führt dazu, dass er konventionelle Anbaumethoden komplett über den Haufen wirft und sich im **Einklang mit der Natur** neue Wege erschließt (Schnittsystem, Reihenabstand, Höhe der Reben, Bodenbearbeitungsmethode etc.). Diese Einstellung hat er auch seinen Kindern **Dylan und Léna** mitgegeben, die die Domaine in mittlerweile **5. Generation** leiten.

Sie widmen all ihre **Schaffenskraft der Meunier-Traube**. So soll sie den Stellenwert bekommen, die sie verdient hat und **nicht mehr im Schatten** stehen. Meunier gedeiht besonders gut auf den Weinbergen der Domaine Tillet mit ihren lebendigen Lehmböden und Unterböden aus **Kalkstein, Feuerstein, Mergel und Ton**. Eric: "Meunier ist für mich Frucht, Finesse, Länge im Mund und eine außergewöhnliche Aromenpalette." Die Liebe geht soweit, dass er 2015 mit dem Önologen **Pierre-Yves Bournérias das Meunier-Institut** gegründet hat, mit dem er z.B. auch André Heucq berät.

So entstehen Champagner von **Typizität** und mit einem Stil, den man beim **ersten Schluck erkennt**. Tillet verleiht der vielseitigen Rebsorte Meunier einen **individuellen und vielschichtigen** Ausdruck, der zum absolut Besten gehört, was man an Meunier-Champagner finden kann.



Champagner:

Exclusiv'T Extra Brut

100% Meunier

Dosage: 1g/l

Ausbau: Edeltahltanks

Flaschenreife: 2 Jahre

25% Reserveweine



L'Autentique Blanc de Blancs

100% Chardonnay

Dosage: 1g/l

Ausbau: Edeltahltanks

Flaschenreife: mind. 3 Jahre



Renaissance Millésime

100% Meunier

Dosage: 0,6g/l

Ausbau: Inox & Holzfass

Flaschenreife: mind. 7 Jahre

30% Reserveweine

alte Reben



Luminosi'T Rosé

100% Meunier

5% als Rotwein

Dosage: 1,5g/l

Ausbau: Edeltahltanks

Flaschenreife: 2 Jahre

25% Reserveweine



Bansionensi Millésime

100% Meunier

aus zwei Parzellen in

Baslieux

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 3 Jahre

unter Kork gereift



Rosae Bansionensi Mill.

100% Meunier

aus zwei Parzellen in

Baslieux

0,6% als Rotwein

Dosage: 0g/l

Ausbau: Inox & Holzfass

Flaschenreife: 4 Jahre



Sur le Grand Marais

90% Meunier

10% Chardonnay

als gemischter Satz

Dosage: 0g/l

Ausbau: 9 Monate Holzfass

Flaschenreife: ca. 4 Jahre

Réserve perpetuelle



Le Bois de Binson

100% Meunier

Einzellage Bois de Binson

Dosage: 1,5g/l

Ausbau: 9 Monate Holzfass

Flaschenreife: 3 Jahre

aus mehreren Jahrgängen

alte Reben, gepflanzt 1956



Decem Millésime

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Dosage: 0,6g/l

Flaschenreife: mind. 10

Jahre



Fakten:

R.M., Baslieux-sous-Châtillon,

Vallée de la Marne, 6ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!