



ULLENS

Maxime Ullens de Schooten und seine Partnerin Anna brachten den ersten Champagner ihres neu gegründeten Weingutes 2019 in den Verkauf. Im Jahr darauf folgte bereits der Titel „**Winemaker of the year**“ des renommierten Gault Millau. Ein neuer Stern am Champagnerhimmel war geboren.

Ihre Domaine de Marzilly liegt im **nördlichsten Teil der Champagne**, gut 10 km von Reims.

Max, ursprünglich Architekt, restaurierte bis dahin das gleichnamige, historische Schloss, fand dort bei Bodenproben **alte, von der Reblaus verschont gebliebene Wurzelstöcke** und entschloss sich in Avize Weinbau zu studieren und Winzer zu werden.

Frei von familiären oder traditionsbedingten Verpflichtungen und diesen trotzdem





CHAMPAGNE CHARACTERS

verbunden, entwickelten die beiden ein unglaublich sicheres Gespür für höchste Qualität und pflegen größte Wertschätzung und Respekt gegenüber der Natur.

Ihre Champagner werden allesamt in Fässern mit 205 Litern Inhalt ausgebaut, dem ursprünglichen Maß in der Champagne. Das Holz dafür wird in den direkt die Weinberge umrahmenden Wäldern geschlagen. Aus Maxims Passion für den Ausbau im Holz resultiert in enger Zusammenarbeit mit seinem ortsansässigen Küfer eine höchst präzise Beschäftigung mit diesem in der Champagne nicht allzu beachteten Thema.

Man spürt die Leidenschaft und Vision von Max und Anna bei jedem Wort, jeder Geste.

Und schmeckt die hohe Professionalität bei jedem Schluck ihrer bemerkenswert spannenden und animierenden Champagner.

**FACTS: Hermonville, Massif de Saint-Thierry -
Montagne de Reims, 4 ha, 14.000 Flaschen,
80% ME, 20% CH**



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Brut

80 % Meunier
20 % Chardonnay
Dosage: 2,8g/l
50% Reservewein
Ausbau im 205 l Fass
aus regionaler Eiche
auf der Feinhefe

L.P.M.

100 % Meunier
Dosage: 2,2 g/l
Ausbau im 205 l Fass
aus regionaler Eiche
auf der Feinhefe

H – Brut Nature

100% Meunier
Dosage: 0 g/l
Trauben aus nur einem
Jahrgang. Ausbau im
205 l Fass aus
regionaler Eiche auf
der Feinhefe keine SO₂
Gabe



**Autour du Globe
Blanc de Meunier -
Coteaux
Champenois**

100% Meunier
Einzellage
«Les Glizières»
Stillwein aus der
Réserve Perpétuelle
im Holz ausgebaut

**Coteaux Rouge
Pinot Meunier**

Stillwein aus 100%
Meunier. Einzellage
„Les Glizières“.
Vergoren und
ausgebaut im
Holzfasss mit
24monatigem
Hefelager

**Coteaux Blanc
Chardonnay**

Stillwein aus 100%
Chardonnay.
Einzellage „Les
Glizières“. Vergoren
und ausgebaut im
Holzfasss mit
24monatigem
Hefelager

In Planung:

Drei Einzellagen Cuvées aus Marzilly

- Darunter der **100% Meunier “Clos de Marzilly”**, natürlich ein **Herzensprojekt** der beiden!
- **Parcellaire 100% Meunier**
- **Parcellaire 100% Chardonnay**

Die Einzellagen reifen mindestens 3 Jahre auf der Hefe. Vinifikation im Holzfass für 11 bis 24 Monate Einige Einzellagen reifen wie üblich auf Kronkorken, einige auf Naturkorken, man möchte in den nächsten Jahren prüfen, was sich besser entwickelt.

Außerdem geplant:

Hermonville 100% Meunier Cuvée
ausschließlich aus Hermonville