



## LA PARCELLE

Junge Wilde? Garagenweingut? Natural Champagne? Shooting stars? Geheimtipp? All das trifft auf das Projekt des **Winzerpärchens Julien Bournazel und Stephanie Chevreux** zu - und auch wieder nicht.

Denn Erfahrung im Weinbau haben sie zu Genüge. **Seit 17 Jahren** beraten Sie mit ihrem Team Champagner-Weingüter und Weinbau-Schulen und bearbeiten deren Weinberge, am liebsten und überwiegend nach **biologischer Wirtschaftsweise**.

2012 und 2015 erhielten sie dann die Gelegenheit zwei Weinlagen in **Barzy-sur-Marne und Connigis** zu erwerben und bereiten seither in **Kleinstmengen** eigene, ungemein spannende und charakterstarke Champagner.





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Um die 3000 Flaschen Gesamtproduktion (ca. 10 Pièce-Fässer), eine Gesamtfläche von gerade einmal 70 x 100 Metern, ausschließlich bestockt mit Pinot Meunier, allesamt biodynamisch bewirtschaftet - das ist „La Parcelle“.

Man experimentiert mit Permakultur, hält Ziegen im Weingarten (der „La Capella“ ist sogar nach ihnen benannt), minimiert die Schwefelgaben auf das Minimum und bringt geballtes Wissen aus den vergangenen zwei Jahrzehnte ein.

Die daraus entstehenden Champagner sind von ungezügelter Kraft und intensiv, mit enormen Zug, straff-anspruchsvoll, mit Ecken und Kanten aber auch offen und lebensbejahend, trinkig und überaus appetitanregend. **Nature at it's best.**

**FACTS: R.M., Connigis, Grand Vallée de la Marne**



**CHARAKTER**

**EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERND**



## **Connigis**

100% Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
10 Monate im Holz  
gereift  
2Jhr. Flaschenreife

## **Connigis Sans Sulfite**

100% Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
ohne Schwefel  
10 Monate im Holz  
gereift  
2 Jhr. Flaschenreife

## **Le Bouc**

100% Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
Assemblage aus den  
Parzellen La Capella &  
La Parcelle  
10 Monate im Holz  
gereift  
2 Jhr. Flaschenreife



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

## **La Parcelle**

100% Pinot Meunier

Dosage: 0g/l

Einzellage

10 Monate im Holz

gereift

2 Jr. Flaschenreife

## **La Capella**

100% Pinot Meunier

Dosage: 0g/l

Einzellage

10 Monate im Holz

gereift

3-4 Jr. Flaschenreife

## **Millésime**

100% Pinot Meunier

Dosage: 0g/l

10 Monate im Holz

gereift

5 Jahre Flaschenreife



## **4 Julliet**

10 Jahres Edition  
50% Chardonnay, 50%  
Pinot Meunier  
Dosage: 0g/l  
Chardonnay aus  
neuer Parzelle  
Technique Ancestral  
9 Mon. im Holz gereift

## **Coteaux Champenois Blanc**

100% Pinot Meunier  
Weiß gekeltert  
20 Monate im Holz  
gereift

## **Coteaux Champenois 7 Cépages**

Aus allen 7 Rebsorten  
Weiß gekeltert  
20 Monate im Holz  
gereift