



ROBERT MONCUIT

1928 übernahm Robert Moncuit den Betrieb in dritter Generation und brachte seine eigene Kollektion heraus, die ausschließlich **Grand Cru** Chardonnay aus **Le Mesnil-sur-Oger** enthält - mit das beste Terroir, das es in der Champagne gibt.

Seit 2000 ist **Enkelsohn Pierre Amillet**, ein begnadeter Oenologe für den Betrieb verantwortlich und setzt die Vision seiner Familie fort: das Terroir von Le Mesnils möglichst authentisch herauszuarbeiten, wenig Herbizide zu verwenden und den natürlichen Mikrokosmos des Weinbergs zu stärken.

Jede Parzelle wird separat gepresst und ausgebaut, damit man später in der Lage ist, die anspruchsvollsten und komplexesten Assemblages herstellen zu können.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Die malolaktische Gärung wird bis auf sehr warme Jahrgänge durchgeführt. Der Ausbau im Keller findet sowohl in **Stahl**, als auch in **Barriquefässern** statt (insb. für die Einzellagen). Alle Weinberge der Familie liegen in Les Mesnil-sur-Oger, darunter ganze **2,17 Hektar** in der berühmten Lage **Les Chétillons** mit **Rebstöcken teilweise aus den 50er Jahren**. Bis 2008 wurden eher klassische Basiscuvées und ein Jahrgang produziert, schließlich kam noch ein Rosé dazu.

Die Champagner von Robert Moncuit sind extrem präzise und von enormer Strahlkraft. Die Basiscuvées sind bereits ein perfekter Einstieg in die Welt der Côte des Blancs, Jahrgang und Einzellagen gehören für uns aufgrund ihrer Präzision, Mineralität und Komplexität zu den besten Cuvées, die aktuell in der Champagne produziert werden.

FACTS: R.M., Côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger, 8ha., 60.000 Fl./Jr.



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



Les Grands Blancs

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
2 Grand Cru Terroirs:
Le Mesnil & Oger
Ausbau im Holz
2-3 Jhr. Flaschenreife

Réserve Perpétuelle

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Ausbau im Holz
50% Réserveweine aus
Perpétuum Reserve
Start 2006
3 Jahre Flaschenreife

"Les Romarines"

92% Chardonnay
8% Pinot Noir als
Rotwein ausgebaut
Dosage: 0g/l
Ausbau im Holz
4 Jhr. Flaschenreife
Den Töchtern Romane
& Florine gewidnet



Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 2,5g/l
Aus den Toplagen in
Le Mesnil-sur-Oger
Alte Reben
4 Jahre Flaschenreife

Lieu dit d'Oger "Les Vozémieux" Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Einzellage: "Les
Vozémieux" in Le
Mesnil-sur-Oger
Alte Reben
5 Jahre Flaschenreife

Les Chétillions Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Einzellage: "Les
Chétillions" in Le
Mesnil-sur-Oger
Alte Reben
4 Jahre Flaschenreife