



MAISON LEFÉBURE

New old style wines. Peasant viticulture and slow vinification" (Marie-Laurène et Sébastien Lefèbure)

Das ist der Leitspruch der beiden jungen, **traditionsbewußten** und dadurch auch wieder **sehr innovativen** Winzer.

Nach ihrem Abschluss an der Pariser Université Sorbonne arbeitete Marie-Laurène einige Jahre als Kunstgeschichtlerin und Archäologin.

Jonathan Nossiters Film "Mondovino" über die Auswirkungen der **Globalisierung im Weinbau** änderte ihr (Berufs-)Leben.

Während ihres Weinbaustudiums in Avize lernt sie ihren Mann Sébastien kennen und mit Hilfe der bekannten Biochampagner-Pionierfamilie Horiot bauen die beiden ein **kleines Weingut** auf. **Zeit, Hingabe und Wertschätzung** der natürlichen Ressourcen in Weingarten und Keller sind wichtige Grundsätze - das Handwerk und die natürlichen Abläufe bei der Bereitung stehen klar im Vordergrund.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Marie-Laurène et Sébastien besinnen sich auf die **jahrhundertealte Erfahrung der Champagne**, 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 konsequent fermentiert und im **gebrauchten Holz** auf der **Feinhefe** ausgebaut. Alle Flaschen werden auf Holzpulten **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.

FACTS: R.M., Baye, Vallée du Petit Morin, Côte des Bar, 5.5 ha



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERND



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Nos esprits libres & contents

70% Meunier, 30% CH
Aus zwei Parzellen in
Petit Morin (70 Jhr.)
Dosage: 3g/l
Vergärung & Ausbau
im Holz
Handgerüttelt
Von Hand degorgiert

Bacchante Rosé de Saignée

100% Pinot Meunier
Parzelle "La Poterie"
(Petit Morin), Mit Füßen
gemaischt - 48h
mazeriert, Dosage:
3g/l, Holzausbau
Handgerüttelt
Von Hand degorgiert

Prune Monsieur

100% Pinot Noir
Parzelle "Au dessus
de la voie d'Allier" in
Chervey (Aube/70
Jhr.) - Dosage: 3g/l
Ausbau im Holz.
Handgerüttelt
Von Hand degorgiert



CHAMPAGNE
CHARACTERS

Stella Maris

100% Chardonnay
Parcelle "Les Biques" in
Courjeonnet (70 Jhr alt)
Im Holz ausgebaut
Demn. im Keramik Ei!
Dosage: 3g/l
Handgerüttelt
Von Hand degorgiert