

Fein & Elegant



Pierre Moncuit

Pierre Moncuit und seine Frau Odile Moncuit-Delos begannen Mitte des 20. Jahrhunderts mit dem Weinbau in Le **Mesnil-sur-Oger**. Zwischenzeitlich war Tochter Nicole als Winzerin verantwortlich, nun leitet Nicoles Tochter **Valérie Charpentier** die Geschicke.

Zum Weingut gehören **20 Hektar**: 15 Hektar in Le Mesnil und 5 Hektar in südlicher Verlängerung, **Côte de Sézanne** genannt. Die Weine aus den Regionen werden immer separat angebaut. Die Trauben aus Sézanne werden für das Einstiegs-Cuvée Coulmet verwendet, die Trauben aus Mesnil für alle anderen Champagner. Zeugnis einer möglichst **nachhaltigen Weinbergarbeit** ist der HVE Standard (High Environmental Value), mit dem das Weingut seit 2018 zertifiziert ist.

Nicole und Valérie produzieren jeden Wein aus jeweils nur **einem Jahrgang** – ohne die Verwendung von Reserveweinen. So will man **Typizität und Terroir** am stärksten herausarbeiten. Aus dem gleichen Grund findet die Gärung ausschließlich in **Edelstahltanks** statt. Um die für Le Mesnil typische straffe Säure abzumildern, wird die **malolaktische Gärung durchgeführt**.

Das Ergebnis sind **präzise, geradlinige und elegante** Weine, die sehr harmonisch und charmant sind. Am schönsten werden sie, wenn sie einen gewissen **Reifegrad** erreichen: mit viel Schmelz, Tiefe und Komplexität.



Champagner:

Hugues de Coulmet Brut | Demi Sec
100% Chardonnay von der Côte de Sézanne
Dosage: 7 bzw. 39 g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 2,5 Jahre

Delos Brut | Extra Brut
100% Chardonnay aus Grand Cru Terroir
Dosage: 6g bzw. 2g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 3-4 Jahre
Alle Weine aus einem Jahrgang

Rosé Brut
88% Chardonnay
12% Pinot Noir aus Bouzy
Dosage: 8g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 6 Jahre

Millésime Brut | Extra Brut | Non Dosé
100% Chardonnay aus Mesnil
Dosage: 0-6g/l
Flaschenreife: 9 Jahre
Ausbau: Edelstahl

Clos Andrea
100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 6 Jahre
Einzellage in Vertus
Unter Kork gereift
Keine malolaktische Gärung

Nicole Moncuit V.V. Mill. Brut | Extra Brut
100% CH aus Les Chetillons in Mesnil
Dosage: 4g/l
Flaschenreife: 10 Jahre
Wird nur in den besten Jahren erzeugt

Fakten:

R.M., Côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger, 20ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
Halte Deine Gedanken fest!