



MOREL

Direkt an der **Seine** gelegen liegt **Les Riceys**, mit seinen geschwungenen Hanglagen das vielleicht **berühmteste Ort** der Côte de Bar. Die Familie Morel betreibt hier Weinbau seit **1947** und hat sich ganz der Rebsorte **Pinot Noir** verpflichtet.

Angefangen hat alles vor **5 Generationen** mit ein **paar Rebstöcken** in 1850. 1934 gewann Albert Morel in Epernay die **Goldmedaille für** seinen **Roséwein**. Der Rosé des Riceys ist offiziell ein (Still-)Wein aus kontrollierter Herkunft (AOC). 1976 trafen sich **Liliane Piot und Pascal Morel** und vereinten ihre Weinberge zum Unternehmen Morel-Piot. Piot war damals ausschließlich auf die Herstellung von Rosé des Riceys spezialisiert. Morel produzierte bereits Rosé-Champagner. 1987 begann man mit der **gemeinsamen Vermarktung** von Champagner und Stillwein.





CHAMPAGNE CHARACTERS

2000 begann man mit **biologischer Bewirtschaftung**. 2005 wurde das Weingut noch einmal vergrößert und man konnte sich hochwertige Parzellen sichern. Insgesamt bewirtschaftet **Morel-Piot nun 8 Hektar**.

Ausgebaut wird **hauptsächlich** in **Stahltanks**, nur die **Cuvée Gabriel**, benannt nach dem Großvater, wird im **Holz ausgebaut**.

2016 entschlossen sich **Emilie und Simon** dazu, das **Familienabenteuer fortzusetzen**. Simon kümmert sich um den Weinberg. Emilie ist verantwortlich für den Verkauf und den Export. Pascal, der immer noch mitwirkt, gibt nach und nach sein **Know-how** und die **Werte der Familie** an die nächste Generation weiter.

FACTS: R.M., 7 ha, Hautvillers, Vallée de la Marne



CHARAKTER

WARMHERZIG & LEBENSBEJAHEND



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Brut Reserve

90% Pinot Noir
10% Chardonnay
Dosage: 7g/l
4 Jahre Flaschenreife
20% Reserve
Perpetuelle

L'Extra

100% Pinot Noir
Dosage 3 g/l
5 Jahre Flaschenreife
Reserveweine aus 3
Jahrgängen

L'Exquis

100% Pinot Noir
Dosage: 17 g/l
5 Jahre Flaschenreife
Reserveweine aus 3
Jahrgängen



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Pur Rosé

100% Pinot Noir
Dosage: 7 g/l
min. 3 Jahre
Flaschenreife
Rosé de Mazeration

Millésimé

75% Pinot Noir
25% Chardonnay
Dosage: 8 g/l
5 Jahre Flaschenreife

Cuvée Gabriel

100% Chardonnay
Dosage: 8 g/l
30% Ausbau im Holz
mind. 3 Jahre
Flaschenreife