



Alizée & Thibault Tassin

Nachdem der junge Thibault Tassin einige Jahre auf dem elterlichen Weingut an der **Côte des Bar** sein **Winzer-Können** erproben konnte, gründete er mit seiner Partnerin (und Önologin) **Alizée** sein eigenes Weingut. **2019** ernteten sie ihre ersten eigenen Trauben von gerade einmal **einem Hektar** Weinberg, die sie auf ihrem Hof in **Landreville** zu Champagner von handwerklich höchster Qualität verarbeiten.

Ihre Rebflächen bewirtschaften sie **biologisch** und erziehen ihre Reben in einem System, das auf **kleinste Erträge**, aber hohe **Aromenkonzentration** zielt. Penible **Auslese** ausschließlich kerngesunder Trauben, Ausbau der Grundweine zu 100 Prozent in gebrauchten **burgundischen Holzfässern**, Flaschenreife **unter Kork** für 3 Jahre und **null Dosage** sind weitere wichtige Eckpunkte, welche ihre in Kleinstmengen verfügbaren Champagner prägen. Die Flaschen werden aufwändig **von Hand gerüttelt**, um die Zugabe von Rüttelhilfen zu vermeiden.

All das demonstriert vortrefflich die Prioritäten der beiden: Höchste **Qualität, Handarbeit** und umfassend **umweltverträgliches Denken**. Die Weine sind geprägt von **Schliff, enormen Druck**, Tiefe und blitzender **Präzision**. Sie sind höchst individueller Ausdruck zweier junger Weinmacher die gegen den Mainstream anschwimmen und Champagner bereiten, welche ihre **Interpretation von Terroir** und Rebe ungeschminkt und unverstellt auf die Flasche bringt.



Champagner:

Soirée d'hiver en Pays

Aubois

100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: 1 Jahr im gebrauchten Barrique

Flaschenreife: 2 Jahre unter Kork



Les Fioles Millésime

100% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: 1-2 Jahre im gebrauchten Barrique

Flaschenreife: 3 Jahre unter Kork

Einzellage, Südexposition



Dalivard Millésime

100% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: 2 Jahre im gebrauchten Barrique

Flaschenreife: 3 Jahre unter Kork

Einzellage, Nordexposition



Les Belles Pièces

Millésime

70% Pinot Noir (Fioles)

30% Chardonnay (Dalivard)

Dosage: 0g/l

Ausbau: gebrauchtes Barrique

Flaschenreife: 3 J. unter Kork



Beaune "Les Prévoles"

(Burgund)

100% Pinot Noir

Reben von 1976

Ausbau: 2 Jahre im Barrique, 10 Tage Mazeration, entrappt, Pigeage

1 Jahr Reife auf der Flasche



Fakten:

N.M., Landreville, Côte des Bar, 1,1ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!