



RUPPERT-LEROY

Biodynamischer Aube Winzer mit extremen charakterstarken, eigenwilligen aber auch in jungen Jahren bereits sehr gut trinkbaren Champagnern. Vergärung mit weingutseigenen Hefen (Spontangärung), Ausbau im Stahl und gebrauchten Holz. Die malolaktische Gärung wird nicht unterbunden. Abfüllung ohne Schönung und Filtration und extrem wenig Schwefel. Das Weingut befindet sich nur etwa **5 Kilometer von der Grenze zur Côte d'Or (Burgund)!** Hier wird der gesamte **biodynamische** Prozess gelebt: man macht das Heu, den Dünger, bewirtschaftet mit Pferden etc. Das ist unglaublich viel Arbeit!. Seit 2014 ist der Betrieb auch **Demeter zertifiziert**. Der Unterschied zu den Weinbergen in der direkten Nachbarschaft fällt dem Betrachter





CHAMPAGNE CHARACTERS

sofoert ins Auge: Bei Ruppert-Leroy kann man viele **Wildkräuter** direkt vom Boden essen, es duftet und summt. Im Weinberg gegenüber ist alles tot und braun, kein grüner Halm ragt aus dem Bode, er wirkt gleichsam zubetoniert.

Die Reben leben bei den beiden Bio-Landwirten in einem vitalen Umfeld und auf gesundem Boden, ziehen sich die besseren, vielfältigeren und natürlicheren Nähstoffe - daraus muss ein besserer, besonderer, ja lebendigerer Champagner entstehen!

Und so strotzen die Weine dieses Betriebes von Charakterstärke und Individualität. Sie sind **würzig, kräutrig, von tiefer Farbe** und wirken dennoch **geschliffen und ausgewogen**.

Champagner deren natürliche Schönheit einen schnell gefangen nimmt wenn man offen ist auch oder gerade abseits der ausgetretenen Aromenpfade zu wandeln.

FACTS: Essoyes, Côte des Bar, 4 ha.



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERND



Fosse-Grely

50% Chardonnay
50% Pinot Noir aus der
Parzelle "La Fosse"
Dosage: 0g/l
Ausbau: Holz, Inox
Flaschenreife: 18-20
Monate

11,12,13...

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Res erve perp etuel ab
2011
Ausbau: Holz

Les Cognaux

100% Pinot Noir aus
der Parzelle "Les
Cognaux"
Dosage: 0g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 18 bis
20 Monate



Martin Fontaine

100% Chardonnay aus
der Einzellage "Martin
Fontaine"

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holz

Flaschenreife: 18 bis
20 Monate

Papillon

100% Pinot Noir aus
der Parzelle "La
Fosse"

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holz

Flaschenreife: 18 bis
20 Monate

La Bergerie

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holz

Ohne Beigabe von
Schwefel



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Rosé Saignée des Cognaux

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ohne Beigabe von
Schwefel

Puzzle

70% Chardonnay
30% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau: Holz