

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Ullens - Domaine de Marzilly

Erst **2019** brachten der **Belgier** Maxime Ullens de Schooten und seine Partnerin Anna den ersten Champagner ihres neu gegründeten Weingutes in den Verkauf, bereits im Jahr darauf waren sie „**Winemaker of the year**“ des renommierten Gault Millau.

Ihre **Domaine de Marzilly** liegt in Hermonville im nördlichsten Teil der Champagne, gut 10 km von Reims. Max, ursprünglich **Architekt**, restaurierte das gleichnamige historische Schloss, fand dort bei Bodenproben alte, **von der Reblaus verschonte Wurzelstöcke** und entschloss sich, in Avize Weinbau zu studieren und Winzer zu werden. Frei von familiären oder traditionsbedingten Verpflichtungen haben die beiden ein unglaublich sicheres **Gespür für höchste Qualität** entwickelt und arbeiten mit größtem Respekt gegenüber der Natur. Besonderes Augenmerk legt Maxime bei der Vinifizierung auf verschiedene Ausbaumethoden. So finden sich in seinem Keller Ton- und Edelstahleier, Glasballons, aber vor allem **Holzfässer verschiedenster Größen und Toastungen**. Das Holz dafür wird in den direkt die Weinberge umrahmenden Wäldern geschlagen. Die allermeisten Schritte der Champagnerbereitung werden noch **per Hand** erledigt, auch bei der Schwefelgabe folgt man dem Motto "less is more".

So schmeckt man die **Leidenschaft** und **Professionellität** von Max und Anna bei jedem Schluck ihrer **spannenden, kraftvollen und animierenden** Champagner.



Champagner:

Brut



80% Meunier

20% Chardonnay

Dosage: ca. 2,5g/l

Ausbau: Holzfass (205l) für 11 Monate

Flaschenreife: 3 Jahre

50% Reserveweine

L.P.M



100% Meunier

Dosage: 2,5g/l

Ausbau: Holzfass (205l) für mind. 11 Monate

Flaschenreife: 1,5 Jahre von Hand gerüttelt

H



100% Meunier aus Hermonville

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holzfass (205l) für 11 Monate

Flaschenreife: 2 Jahre

Kein gesetzter Schwefel

M Millésime



100% Chardonnay

Parzelle "Les Glizières" in Marzilly

Dosage: 1,8g/l

Ausbau: Holzfass für 1 Jahr

Flaschenreife: 6 Jahre von Hand gerüttelt

Notizen:

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

Fakten:

N.M., Hermonville,

Montagne de Reims, 4ha