

# Kräftig & Zupackend



## Louis Brochet

Stolze **13 Hektar** bewirtschaften die Geschwister **Hélène und Louis Brochet** in 5. Generation in **Écueil** im Herzen der Montagne de Reims. Gründerin Marie Arsène Brochet begann **1881** mit dem Weinbau und legte die Grundlage: sie wählte ausschließlich diejenigen Rebstöcke des Pinot Noirs zur Vermehrung aus, welche mind. drei Jahre in Folge die besten Ergebnisse brachten und **optimal auf Klima und Boden angepasst** waren (**selection massale**). Diese „Pinot Noir d'Écueil“ genannte Varietät ist die Basis der heutigen Klasse der Domäne und macht ca. **70% der Anbaufläche** aus.

Daneben wachsen auf den **50 Parzellen** in sechs Ortschaften noch 20% Chardonnay und etwas Meunier. So kann der gelernte Önologie Louis voll seiner Passion nachgehen - die Eigenschaften der unterschiedlichen **Terroirs und Rebsorten optimal herausarbeiten** und im Keller zu flüssigen und eigenständigen Kunstwerken assemblieren. Um die Frische zu bewahren, setzt er hauptsächlich auf **Edelstahltanks**. Die Millésime- und Einzellagenchampagner erfahren einen behutsamen Holzfassausbau. Eine weiteres Merkmal ist der hohe **Reservewein-Anteil** von 50% bereits in den Basis-Champagnern. Mindestens 2 Jahre reifen die Champagner auf der Hefe.

Der Stil ist schon in der Basis wunderbar **vielschichtig**, geprägt von **druckvoller Frische und ausbalancierter Reife**, die in der Spitze nochmal reichhaltiger und kräftiger wird.



## Champagner:

### Brut Héritage

70% Pinot Noir  
20% Chardonnay  
10% Pinot Meunier

**Dosage:** 7g/l

**Ausbau:** Inox und 300l-Holzfass

50% Reserveweine

### Brut Nature Héritage

70% Pinot Noir  
20% Chardonnay  
10% Pinot Meunier

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** Inox und 300l-Holzfass

50% Reserveweine

### Rosé Héritage

60% Pinot Noir (5% als Rotwein aus „Mont-Benoit“)  
20% Chardonnay  
20% Pinot Meunier

**Dosage:** 7g/l

**Ausbau:** Inox

20% Reserveweine

### Alain Millésime

60% Pinot Noir  
40% Chardonnay

**Dosage:** 4g/l

**Ausbau:** Inox und Holzfass

**Flaschenreife:** 6 Jahre

### Rosé Millésime

62% Pinot Noir  
5% als Rotwein aus „Mont-Benoit“

33% Chardonnay

**Dosage:** 4g/l

**Ausbau:** Inox und Holzfass

**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Extra Noir Millésime

100% Pinot Noir

**Dosage:** 5g/l

**Ausbau:** 300l-Holzfass

**Flaschenreife:** 8 Jahre

### Réserve Perpétuelle

100% Pinot Noir  
Reserveweine seit 2010

**Dosage:** 0g/l

**Ausbau:** 100% Holzfass

**Flaschenreife:** mind. 4 Jahre unter Kork gereift

### Les Plantes Blanc de Blancs Millésime

100% Chardonnay

**Dosage:** 2g/l

**Ausbau:** Inox und Holzfass

**Flaschenreife:** 4 Jahre unter Kork gereift

### La Jacquesson Blanc de Meunier Millésime

100% Meunier  
Einzellage in Branscourt

**Dosage:** 2g/l

**Ausbau:** 350-550l Holzfässer

**Flaschenreife:** 3 Jahre unter Kork gereift

### Les Chaillots Blanc de Noirs Millésime

100% Pinot Noir  
Einzellage in Écueil

**Dosage:** 2g/l

**Ausbau:** 350-550l Holzfässer

**Flaschenreife:** 3 Jahre unter Kork gereift

### HBH Millésime

50% Pinot Noir

50% Chardonnay

**Dosage:** 3g/l

**Ausbau:** Holzfass

**Flaschenreife:** mind. 9 Jahre

## Fakten:

R.M., Écueil,  
Montagne de Reims, 13ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!