



Vauversin

Champagne Vauversin ist **3ha klein** und befindet sich im Grand Cru Ort **Oger** an der Côte des Blancs. Seit 1640 im Weinanbau tätig, begann 2011 mit Laurent die **4. Generation**, Champagner unter eigenem Namen zu produzieren. Es wird **ausschließlich Chardonnay** angebaut, die jährliche Produktion beträgt nur **18.000 Flaschen**. Laurent ist ein Mensch, der vieles hinterfragt. So wollte er einen sinnvollen Übergang schaffen zwischen **Bewahrung der jahrhundertelangen Erfahrung und neuen, zeitgemäßen Impulsen**, wie bspw. die Umstellung auf biologischen Weinbau. 2014 war Vauversin damit der **erste biologisch arbeitende Betrieb** in Oger.

Man sieht eine Vielzahl an Kräutern und Sträuchern, wenn man die Weinberge von Vauversin betritt. Laurent ist überzeugt, dass durch die **Kultivierung von positiver Energie** in den Böden und Rebstöcken sich diese auch auf die Menschen überträgt, die seine Champagner genießen. Auch im Keller ist alles möglichst **naturbelassen**: alle Champagner werden **spontan vergoren und nicht filtriert**. Sie sind sehr wenig geschwefelt (weniger als 35mg/l). Das **Rütteln findet per Hand** statt.

Laurent ist ein ruhiger, stiller Typ und genauso sind auch seine Champagner: **poetisch, leise, floral, subtil, leichtfüßig**, fast ätherisch, unaufgeregt, in sich ruhend aber dennoch verspielt, nichts Krasses, Wildes, aber auch **geradlinig, sauber und lang...!**



Champagner:

Aubeline

100% Chardonnay aus Oger
Dosage: 7g/l
Flaschenreife: mind. 2 Jahre
40% Reserveweine

Original

100% Chardonnay aus Oger
Dosage: 4g/l
Flaschenreife: mind. 2 Jahre
40% Reserveweine

Orpair Millésime

100% Chardonnay aus drei Parzellen in Oger
Dosage: 3g/l
Flaschenreife: 4 Jahre
Ausbau: alte 228l-Fässer

Rossignol Millésime

100% Chardonnay aus der Einzellage Rossignol in Oger
Dosage: 0g/l
Flaschenreife: mind. 5 Jahre
Ausbau: 50% in 400l-Fässern

Les Crayères Millésime

100% Chardonnay aus der Einzellage Crayères in Oger
Dosage: 0g/l
Flaschenreife: mind. 3 Jahre
Ausbau: gebrauchte 300l-Fässer

Ordage

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Flaschenreife: mind. 3 Jahre
Ausbau: 8 Monate in 600l-Fässern aus einer Perpetuum-Reserve

Fakten:

R.M., Oger,
Côte de Blancs, 3ha

Notizen:

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