

Experimentell & Herausfordernd



Vincent Bliard

Alles begann mit einer **Fassküferei**, die Eugène Anfang des 20. Jh. in Hautvillers gründete. „Unsere **Liebe zum Holzfass** haben wir uns seitdem bewahrt“, sagen Eugènes **Ur-Ur-Enkelin Florence Bliard** und deren Partner **Antoine**. In vierter Generation führen sie gemeinsam das Familiengut, das schon in den 60ern einen **Pionierstatus** innehatte: als einer der ersten Winzer der Champagne begann Jean Bliard, seine Weinberge **biologisch zu bewirtschaften** - lange bevor diese Art der Landwirtschaft populär wurde.

Hautvillers liegt im Vallée de la Marne, wo **unterschiedliche Terroirs** aufeinandertreffen. Trotz wenig Fläche (**4ha auf 16 Parzellen!**) können so alle drei wesentlichen Rebsorten kultiviert werden. Im Keller werden mit **alten Techniken Champagner am Puls der Zeit** gekeltert. Zur Handschrift der Domaine gehört, dass alle Weine etwa ein Jahr im **Eichenfass reifen**. Das älteste schaffte noch Großvater Jean an, ein übermannshohes Foudre aus den 60ern. Unter Florence Vater, Vincent Bliard, fanden auch kleinere 228-Liter Pièces aus dem Burgund Einzug.

Der Holzeinsatz lässt die Champagner **erdig** wirken, entzieht ihnen die Primärfucht und beschert ihnen eine **immens würzige Tiefe**. Schwefelgaben werden auf ein Minimum reduziert, auf **Filtration oder Schönung wird komplett verzichtet**. Die Champagner sind **wild** und **stoffig, komplex** und **strotzend eigenständig**.



Les Fondamentaux

40% Pinot Noir

30% Meunier

30% Chardonnay

Dosage: 2g/l

Ausbau: 1 Jahr im Holzfass

Flaschenreife: 4 Jahre



Franche Admiration

100% Pinot Noir

Dosage: 1g/l

Ausbau: 1 Jahr im Holzfass

Flaschenreife: 2 Jahre



Précieuses Convictions

100% Meunier

Dosage: 2g/l

Ausbau: 1 Jahr im Holzfass

Flaschenreife: 2 Jahre



Éternel Optimisme

100% Chardonnay

Dosage: 4g/l

Ausbau: 1 Jahr im Holzfass

Flaschenreife: 5 Jahre



Libre comme l'air Rosé

75% Chardonnay

20% Pinot Noir (7% Rotwein)

5% Meunier

Dosage: 4g/l

Ausbau: 1 Jahr im Holzfass

Flaschenreife: 3 Jahre



Sylve

40% Meunier

30% Pinot Noir

30% Chardonnay

Dosage: 3g/l

Ausbau: 1 Jahr im Holzfass

Flaschenreife: ca. 8 Jahre



Sempiternel

Je nach Release unterschiedliche Rebsorten und Jahrgänge mit über 10 Jahren Flaschenreife

Dosage: Extra Brut

Ausbau: mind. 1 Jahr im Holzfass



Garennés 2019 (Box)

2 Flaschen:

je 50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay, gemischter Satz

Dosage: 0g/l

Ausbau: 1 Fl. Amphore, 1 Fl. Holzfass



Fakten

R.M., Hautvillers,
Vallée de la Marne, 4ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!