



CHAMPAGNE JEAN VELUT

In den 1960er Jahren war der Landwirt Jean Velut gezwungen, seine Ackerflächen nahe Troyes aufzugeben und sich neu zu orientieren. Im Nachhinein kann dieser schmerzhafteste Einschnitt jedoch nur als **absoluter Glücksfall** bezeichnet werden, denn die Veluts bewirtschafteten noch ein Stück Land in der heute weltberühmten Ortschaft **Montgueux**.

Nachdem sich die Familie dort niederließ, war es Jean's Sohn Denis, der sich dafür einsetzte, ab 1976 **Champagner unter eigenem Label zu vermarkten**.

Denis wird mittlerweile tatkräftig unterstützt von seinem Sohn Benoit. Der **Ausbau** der Grundweine erfolgt, streng nach Parzellen getrennt, **im Edelstahl**.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Zumeist wird die malolaktische Gärung nicht unterbunden. Der **Anteil der Reserveweine** ist **außergewöhnlich hoch** und erreicht bei einigen Cuvées bis zu 80%. Das Hefelager nach der traditionellen **Flaschengärung** liegt zwischen zwei und acht Jahren. Die **Dosage** liegt im Allgemeinen im klassischen **Brut-Bereich**, so dass man die Champagner von Jean Velut im allerbesten Wortsinne als **Wohlfühlweine** bezeichnen kann.

Sie sind vom typischen reifen und vollmundigen Traubenmaterial von Montgueux und feinen **Brioche-Noten** als Folge des ausgedehnten Hefekontakts geprägt. Die Champagner des Hauses Jean Velut sind wahrhaft **warmherzige** und überaus einnehmende Beweise dafür, dass es in der Champagne abseits wohlbekannter Pfade extrem viel zu entdecken gibt!

FACTS: R.M., Montgueux, 7.7ha, 35.000Fl./Jr.



**CHARAKTER:
WARMHERZIG & LEBENSBEJAHEND**



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Premier Temps

92% Chardonnay
8% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
30% Reserveweine
2 Jahre Flaschenreife

Lumière et Craie

100% Chardonnay
Dosage: 5.5g/l
100% Reserveweine
4 bis 5 Jahre
Flaschenreife

Noir de Craie

100% Pinot Noir
Dosage: 4g/l
Alte Reben (52 Jahre)
Einzellage



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Rosé

100% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
Rosé de Saignée
2 Jahre Flaschenreife
Weine aus einem Jahr
Alte Reben aus dem
ältesten Weinberg von
Velut

Patience Brut Nature

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
100% Reserveweine
Min. 7 Jahre
Flaschenreife

Témoignage Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
8 Jahre Flaschenreife



L'Oubliée

100% Chardonnay

Dosage: 4g/l

50% Ausbau im Holz

6-7 Jahre

Flaschenreife

Tocade Demi Sec

88% Chardonnay

12% Pinot Noir

Dosage: 32g/l

30% Reserveweine

2 Jahre Flaschenreife