



## DHONDT-GRELLET

Inhaber **Adrien** übernahm 2010 die Leitung des Weinguts von seinen Eltern **Eric Dhondt und Edith Grellet** und stellte den Betrieb 2013 auf **biodynamischen Weinbau** um (ohne Zertifizierung). Durch lebendige Böden möchte er **einzigartige, ausdrucksstarke Lagenweine** kreieren.

Die Reben gedeihen auf 6 Hektar **kalkhaltiger Böden mit südlicher Exposition**. Die Weinberge liegen hauptsächlich in **Grand und Premiers Crus** - Gemeinden der Côte des Blancs, in Cramant, Chouilly und Cuis. Zudem wird auch etwas Pinot Noir im Vallée de la Marne angebaut. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 45 Jahre. Gelesen wird für die Region eher spät, was für Adrien entscheidend zur **aromatischen Komplexität** und Ausgewogenheit seiner Champagner beiträgt.





Jede Parzelle wird separat vinifiziert und das Lesegut spontan mittels natürlicher Hefen vergoren. Die **Grundweine werden im Holzfass ausgebaut**, die malolaktische Gärung nicht verhindert. Dosage wird nur minimal eingesetzt und auch Schwefel kommt kaum zum Einsatz.

Resultat dieses **minimalinvasiven Ansatzes** sind reintönige, pure Champagner von hoher Komplexität. Sie geraten äußerst wenig und erinnern an die großen Weißweine aus Burgund. Diese Tatsache ist bemerkenswert, da gerade die Gegend in und um Cramant vergleichsweise puristische Gewächse hervorbringt. Für einige der Granden der Branche zählt der junge Adrien Dhondt mit seinem dezidiert burgundischen Ansatz bereits zu den **spannendsten Winzern im gesamten Anbaugebiet**.

**FACTS: Flavigny, Côte des Blancs, 6ha, R.M.**



**CHARAKTER  
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



## **„Dans un premier temps...“**

50% Pinot Meunier  
30% Chardonnay  
20% Pinot Noir  
Dosage: 2g/l  
2-3 Jr. Flaschenreife  
Ausbau im Holz  
30% Reserveweine  
aus der Solera

## **„Les Terres Fines“ Blanc de Blancs**

100% Chardonnay aus  
9 versch. 1er Cru Lagen  
Dosage: 2g/l  
2-3 Jahre Flaschenreife  
Ausbau im Holz  
30% Reserveweine im  
Soleraverfahren  
ausgebaut

## **Cramant Blanc de Blancs**

100% Chardonnay aus  
2 Grand Cru Parzellen  
Dosage: 2g/l  
Ausbau im Holz  
30% Reserveweine im  
Soleraverfahren  
ausgebaut  
2-3 Jahre Flaschenreife



**„Les Nogers“  
Blanc de Blancs  
Millésime**

100% Chardonnay  
aus Einzellage in  
Cuis

Dosage: 1g/l

Alte Reben

Ausbau im Holz

5 Jahre Flaschenreife

**„Le Mont de Fer“  
Pinot de  
Macération  
Rosé Millésime**

100% Pinot Noir

Rosé de Macération  
(36h Maischestandzeit)

Dosage: 3g/l

Einzellage

Pinot Noir mit Füßen  
gestampft

3-4 Jr. Flaschenreife