

Puristisch & Analytisch



Piollot

Das Weingut Piollot liegt in Polisot, einem winzigen Ort in der Aube. Es wird geführt von **Roland Piollot und seiner Ehefrau Dominique Moreau**, die ebenfalls Inhaberin des renommierten **Weinguts Marie Courtin** ist. Seit mehr als 50 Jahren versucht Familie Piollot das **authentische Terroir der Parzellen**, die sich alle in Polisot befinden, herauszuarbeiten.

Im Weinberg wurden Reben nicht durch Zukaufen neuer Klone erneuert, sondern durch Ableger bestehender Rebstöcke mit positiven Eigenschaften. Darunter befanden sich auch **sehr alte Reben der Rebsorte Pinot Blanc**, die 99% aller Winzer vor langer Zeit aussortiert hatten. Mittlerweile sind die so genannten **Vergessenen Rebsorten** wieder stark im Kommen.

Das Weingut ist seit 2009 **biologisch zertifiziert**. Man legt extrem viel Wert auf die natürliche Erhaltung der Gesundheit der Rebstöcke. In neuester Zeit kam der Ausbau der Grundweine in Holz hinzu und es werden nur noch **natürlich erzeugte Hefen** verwendet. Roland und Dominique möchten ein ganzheitliches System schaffen, in dem sich Reben und Terroir so ausdrücken können, wie es aus der Natur selbst herauskommt und wie es typisch ist für die Region Côte des Bar. Die Champagner sind meist **undosiert, geradlinig und pur**. Sie bestehen meist aus einer Rebsorte, einem Jahrgang und einer Parzelle. Sie werden nicht geschönt, gefiltert und nur **minimal bis gar nicht geschwefelt**.



Champagner:

Cuvée de Réserve



70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 5,5g/l
Ausbau: im Emaillietank
Flaschenreife: 2 Jahre

Come des Tallants



Blanc de Noirs
100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Einzellage: Come des Tallants, 40 Jahre alte Reben
Ausbau: im Emaillietank
Flaschenreife: 4 Jahre

Champs Rayés



Blanc de Blancs
100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Einzellage: Champs Rayés
Ausbau: im Holzfass
Flaschenreife: 6 Jahre

Colas Robin



Blanc de Blancs
100% Pinot Blanc
Dosage: 0g/l
Einzellage: Val Colas Robin
65 Jahre alte Reben
Ausbau: 20% im Holz
Flaschenreife: 5 Jahre

Les Protelles Rosé



100% Pinot Noir
Dosage: 3g/l
Einzellage: Les Protelles
3 Tage Mazeration
45 Jahre alte Reben
Flaschenreife: 4 Jahre

Chevry Millésime



Blanc de Blancs
100% Chardonnay
Dosage: 5g/l
Ausbau: im Emaillietank
Flaschenreife: 5 Jahre

Mepetit



Blanc de Meunier
100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l
Einzellage: Mepetit
45 Jahre alte Reben
Ausbau: im Holz
Flaschenreife: 4 Jahre

Fakten:

R.M., Polisot, Côte des Bar, 8,5ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!