

# Puristisch & Analytisch



## Marie-Courtin

Dominique Moreau - so heißt die **Winzerin** hinter dem Weingut Marie-Courtin. Sie hat es nach ihrer **Großmutter** benannt, von der sie 2005 **2,5 zusammenhängende Hektar** Rebfläche in Polisot geerbt hat. Dies war auch eine **programmatische** Entscheidung, weil sie damit der **Naturverbundenheit** der Großmutter ein Denkmal gesetzt hat.

Von Beginn an wurden die Weingärten - und auch die ihres Mannes Roland Piillot - streng **biodynamisch** bewirtschaftet. Sie stellen **Kompost** her, halten Tiere und es kommen **Pferde zum Pflügen** zum Einsatz. In den Rebzeilen stehen hauptsächlich **Pinot Noir**, aber auch etwas Chardonnay und Arbanne, der nach Dominiques Meinung aufgrund seiner höheren Säurewerte wieder wichtiger wird.

Wegen ihrer **sorgfältigen Weinbergsarbeit** kann Dominique bei manchen Cuvées ganz auf die **Schwefelgabe** verzichten, auch bekommen die Champagner **keine Dosage**. Neben emaillierten Stahltanks und Holzfässern setzt sie auf **Amphoren**, um gleichzeitig **Schmelz und Mineralität** der Champagner zu betonen.

Mit ihrem Motto „single vineyard – single grape – single vintage“ schafft Dominique enorm **geradlinige**, hochkomplexe und mineralische Champagner, die trotz der gleichen Herkunft alle **äußerst eigenständig** sind. So ist das Weingut in den vergangenen 20 Jahren zu einer **Ikone an der Côte des Bar** aufgestiegen.



## Champagner:

### Damase de Trembley

50% Pinot Noir  
50% Chardonnay  
**Dosage:** 6,3g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 2 Jahre

### Resonance

100% Pinot Noir  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 2,5 Jahre aus einem Jahrgang selection massalle

### Efflorescence Millésime

100% Pinot Noir  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Barriquefass  
**Flaschenreife:** 3 Jahre selection massalle

### Concordance Millésime

100% Pinot Noir  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 3 Jahre ohne zugesetzten Schwefel

### Éloquence Millésime

100% Chardonnay  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Barriquefass  
**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Présence Millésime

80% Chardonnay  
20% Pinot Blanc  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 3 Jahre ohne zugesetzten Schwefel

### Indulgence Rosé de Saignée Millésime

100% Pinot Noir  
3-4 Tage Mazeration mit den Füßen angepresst  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Barriquefass  
**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Blanc de Blancs Mangiance Millésime

60% Chardonnay  
35% Pinot Blanc  
5% Arbanne  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Amphore  
**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Blanc de Noirs Prestance Millésime

100% Pinot Noir  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Amphore  
**Flaschenreife:** 3 Jahre

### Le Blanc du Tremble Coteaux Champenois

100% Pinot Noir  
weiß gepresst  
**Ausbau:** Amphore ohne zugesetzten Schwefel

## Fakten:

R.M., Polisot,  
Côte des Bar, 2,5 ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!