



## CHAMPAGNE VILMART

Vilmart wurde **1890** von **Désiré Vilmart** gegründet und wird inzwischen in **fünfter Generation** von **Laurent Champs** geleitet, der seit einigen Jahren tatkräftig von seiner **Tochter Morgane** unterstützt wird.

Es werden ausschließlich Trauben aus eigenen Weinbergen verarbeitet, die derzeit etwa 11 Hektar umfassen und sämtlich als **Premier Cru** klassifiziert sind. Der Sortenspiegel des Hauses Vilmart ist mit seinen ca. 60 Prozent Chardonnay und 40 Prozent Pinot Noir sehr ungewöhnlich für die Region, die ansonsten zum weit überwiegenden Teil Pinot Noir und Meunier hervorbringt. Laurent Champs legt großen Wert auf eine **nachhaltige Bewirtschaftung** der Weinberge sowie Biodiversität, es kommen grundsätzlich keine chemischen Düngemittel, Insektizide und Herbizide zum Einsatz.





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Die alkoholische Gärung sämtlicher Grundweine erfolgt in Holzfässern unterschiedlicher Größe. Ziel dieser Maßnahme ist die Herausarbeitung von Körper, Rundheit und Ausgewogenheit. Die malolaktische Gärung findet jedoch grundsätzlich nicht statt.

Nach zehn Monaten Ausbau im Holz zieht sich das Hefelager in den hauseigenen Kreidesteinkellern über mindestens drei bis vier Jahre bei den Jahrgangslosen und sechs bis acht Jahre bei den Jahrgangschampagnern hin.

Das Ergebnis sind Champagner mit einer ganz eigenen Handschrift und hohem Wiedererkennungswert: Sie sind allesamt füllig und vom Ausbau im Holz geprägt, ohne dass dieser jedoch jemals überzogen wirken würde und zeigen andererseits große Feinheit und Harmonie.

**FACTS: R.M., Rilly-la-Montagne, 11ha, 100.000Fl./Jr.**



**CHARAKTER  
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



## Grand Réserve

70% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
Dosage: 9g/l  
ca. 2 Jahre  
Flaschenreife  
Ausbau im Holz

## Grand Cellier

80% Chardonnay  
20% Pinot Noir  
Dosage: 8g/l  
alte Reben: min. 45 Jr.  
2 Jahre Flaschenreife  
Ausbau im Holz

## Rubis Rosé

90% Pinot Noir inkl.  
15% Rotwein  
10% Chardonnay  
Dosage: 9g/l  
Alte Reben: min. 30 Jr.  
5 Jahre Flaschenreife  
Ausbau im Holz



## **Grand Cellier d'Or**

80% Chardonnay

20% Pinot Noir

Dosage: 7g/l

3,5 Jahre Flaschenreife

Alte Reben: min. 50 Jr.

Ausbau im Holz

## **Cellier Rubis Rosé Millésime**

60% Pinot Noir

40% Chardonnay

Rosé de Saignée

Dosage: 9g/l

5 Jahre Flaschenreife

Ausbau im Holz

Alte Reben: 60 Jahre

## **Coeur de Cuvée Millésime**

80% Chardonnay

20% Pinot Noir

Dosage: 7g/l

6 Jahre Flaschenreife

Alte Reben: min. 55 Jr.

Ausbau im Holz

Einzellage



## **Emotion Brut Rosé Millésime**

60% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
Rosé de Saignée  
Dosage: 8g/l  
5 Jahre Flaschenreife  
Alte Reben: 45 Jahre  
Ausbau im Holz

## **Blanc de Blancs Les Blanches Voies**

100% Chardonnay  
Dosage: 4g/l  
Einzellage "Les  
Blanches Voies  
Alte Reben: 55 Jahre  
Ausbau im Holz  
84 Monate  
Flaschenreife