

# Warmherzig & Lebensbejahend



## Francis Orban

Die Domaine Orban wurde **1929 gegründet**. Léopold Orban war damals der Erste, der in Leuvrigny, einem kleinen Dorf im **Herzen des Marne-Tals**, eine eigene Presse installierte. Dieses Abenteuer ist bis heute eine echte **Inspirationsquelle** für die nachfolgenden Generationen. Francis führt den Betrieb in 4. Generation.

Die Weinberge (7,5 ha und insgesamt 29 Parzellen) der Domaine liegen rund um das Dorf **Leuvrigny**, 15 Kilometer entfernt von Epernay, und in Sainte-Gamme. Die Rebzeilen genießen eine besonders günstige Sonneneinstrahlung durch **Süd-Süd-Ost-Ausrichtung**, die optimal für den **Meunier** ist, der hier mehr als 90 % der Fläche einnimmt.

Die Böden bestehen aus **Kalkstein, überlagert mit Sand und Tonschichten**. Das verleiht den Champagnern eine subtile **Mischung aus Fülle und Frische**. Der Meunier, für den Francis eine besondere Leidenschaft hat, findet dort ein ideales Ausdrucksfeld. Der Chardonnay, der 9% der Flächen ausmacht, wächst auf Kalksteinboden und bringt zusätzliche **Mineralität** in die Cuvées.

Reserveweine sorgen für **Tiefe und Balance** in den Cuvées. Die Dosage hält Francis niedrig, um das Terroir nicht zu überdecken. So entstehen **lebendige und ausdrucksstarke Champagner**, die Frische und Fülle perfekt ausbalancieren. Francis hofft, mit seinen Champagnern **besondere Emotionen** zu schaffen und für Kunden erlebbar zu machen.



## Champagner:

### Brut Réserve Vieilles Vignes

100% Meunier  
**Dosage:** 5-6g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
50% Reserveweine  
alte Reben



### Extra Brut

100% Meunier  
**Dosage:** 1-3g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
50% Reserveweine



### Rosé Brut | Extra Brut

100% Meunier  
**Dosage:** 5-7 bzw. 1-3g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
50% Reserveweine  
alte Reben



### Brut Prestige

60% Meunier  
40% Chardonnay  
**Dosage:** 5g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
50% Reserveweine



### Millésime

80% Chardonnay  
20% Pinot Meunier  
**Dosage:** 3-4g/l  
**Ausbau:** Stahltank  
**Flaschenreife:** 5 Jahre



### Les Hauts Beugnets Mill.

100% Meunier aus der  
Einzellage Hauts Beugnets  
**Dosage:** 3g/l  
**Ausbau:** gebrauchtes  
Holzfass, ohne Malo  
**Flaschenreife:** 5 Jahre  
unter Kork gereift



### Les Malaquais

**Millésime**  
100% Chardonnay aus der  
Einzellage Malaquais  
**Dosage:** 3g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 4 Jahre



### Les Taillardes

**Millésime**  
100% Meunier aus der  
Einzellage Taillardes  
**Dosage:** 3g/l  
**Ausbau:** Edelstahl  
**Flaschenreife:** 4 Jahre



## Fakten:

R.M., Leuvrigny,

Vallée de la Marne, 7,5ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!