



WILLIAM SAINTOT

Morgann Saintot, der zusammen mit seiner Mutter Nathalie die Geschichte des 1955 gegründeten Weingutes leitet, setzt mit **Bedacht und Feingefühl auf Innovation und Neuinterpretation** – ohne dabei seine Wurzeln zu vergessen. Die Domaine liegt in Avenay-Val-d'Or, im Osten des Marnetals. Unweit von Bouzy und Ambonnay wächst hier **vor allem Pinot Noir**, welcher mit ca. 90% den Hauptanteil des Rebbestandes ausmacht. **Respektvoller und schonender Umgang mit der Natur** hat allerhöchste Priorität. Das Weingut ist seit 2014 in der höchsten Stufe des „Haute Valeur Environnementale“ und seit 2016 auch nach den strengen Richtlinien der „Viticulture Durable en Champagne“ zertifiziert. Aktuell befindet sich das Weingut in der Umstellung auf die **biologische Wirtschaftsweise**. Neben dem Weinbau betreibt die Familie auch ein Unternehmen zur **Veredelung von Weinstöcken!**





CHAMPAGNE CHARACTERS

Im Keller setzt der junge Winzer vor allem auf den behutsamen **Ausbau im Holz**, aber auch **Betoneier und Qvevri** (das wohl älteste Weinausbaugesäß überhaupt) kommen zum Einsatz. Die Grundweine werden spontan vergoren, einzeln ausgebaut. Die Flaschen werden nach **langem Hefelager** wie früher von **Hand gerüttelt** und mit **sehr wenig Dosage degorgiert** (Extra Brut). Ein Teil der Champagner reift sogar unter Kork – eine arbeits- und kostenintensive Methode, welche nur noch sehr selten angewandt wird.

Das Ergebnis sind spannungsgeladene, terroirbezogene, **ausgewogen-komplexe Champagner**, welche die generationenübergreifende Erfahrung der Familie gekonnt mit den neuen Ideen der **nächsten Champagnerwinzer-Generation** verbinden.

**FACTS : Avenay-Val-d'Or, Vallée de la Marne,
10 ha., 28.000 Flaschen, 90% Pinot
Noir, 7% Chardonnay, 3% Meunier, 1 Stock Arbane**



CHARAKTER

WARMHERZIG & LEBENSBEJAHREND



Blanc de Noirs

100% Pinot Noir
Dosage: 3g/l
Ausbau: 50% Eichen-
fass, 25% Inox,
25% Betoneier
Flaschenreife:
Min. 2 Jahre

Trilogie

37% Chardonnay
34% Pinot Meunier
29% Pinot Noir
Dosage: 2g/l
Ausbau: 89% Inox,
11% Eichenfass
Flaschenreife:
Min. 2,5 Jahre

Séduction

100% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Ausbau: 62% Inox,
30% Fuderfässer,
8% Betoneier
Flaschenreife:
Min. 40 Monate



Prestige

80% PN, 20% CH

Dosage: 3g/l

Ausbau:

90% Eichenfass,

10% Inox

Flaschenreife:

Min. 2,5J.

La Roseraie

62% PN, 19% PM,

19% CH

Dosage: 4g/l

Ausbau: 57% Inox,

43%, kleine

Eichenfässer

Flaschenreife: min 2 J.

Meuniers de mes Grands-Pères

100% Pinot Noir

Dosage: 2g/l

Ausbau: Inox

Flaschenreife:

40 Monate

Ohne Filterung



Millésime

50% Chardonnay
50% Pinot Noir
Dosage: 4 g/l
Ausbau: 65% Inox,
35% Holz
Flaschenreife: 5 Jahre

La Tortelue

100% Pinot Noir
Einzellage
Dosage: 2g/l
Ausbau: Eichenfass
für min. 8 Monate
Spontangärung
Unfiltriert

La Côte de Chignon

100 % Pinot Noir
Einzellage
Dosage: 0,65 g/l
Ausbau: Eichenfass
Flaschenreife: 78
Monate