

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 Poliset 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: Edeltahl
Flaschenreife: 2 Jahre

Resonance

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau: Edeltahl
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: Edeltahl
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: Edeltahl
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., Poliset,
Côte des Bar, 2,5 ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!