



ERIC RODEZ

Eric Rodez produziert seit 1984 **Champagner in achter Generation**. Bevor er seine Arbeit als **Recolte Manipulant** aufnahm, sammelte er Erfahrung im Burgund und als **Kellermeister bei Krug**, wo er für die Grand Cuvée zuständig war. In dieser Zeit wurde der Grundstein dafür gelegt, was seine Champagner heute insbesondere auszeichnet: er beherrscht die **komplexe Assemblagetechnik** wie kaum ein anderer.

Bis Ende 2018 war er darüberhinaus **mehr als zehn Jahre Bürgermeister von Ambonnay** und setzt sich ganzheitlich für seine Region ein, indem er versucht die Qualität im Weinbau in der Champagne zu fördern. Seit einiger Zeit wird er von Sohn Mikhael, der für die Weinberge verantwortlich ist, unterstützt.



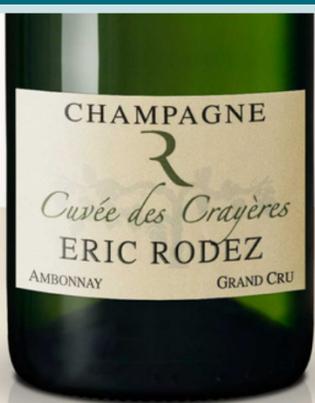


CHAMPAGNE CHARACTERS

Mikhael war es auch, der Eric dazu drängte, **Einzellagen** zu vinifizieren.

Dies bedurfte einiges an Überredungskunst, da hier nichts assembliert wird. Es war für Eric ungewohnt, nicht einzugreifen. Dennoch sind auch diese Champagner ein großer Wurf geworden: **Meisterwerke der Filigranität und Finesse**. Eric & Mikhael teilen die Champagner in: Autoren-Weine (Assemblage), Einzellagen und Terroirweine (verschiedene Weinberge aus einem Gebiet) ein. 1989 begann die **Umstellung zum biodynamischen Weinbetrieb**, 2017 erfolgte dann die Zertifizierung. Die Champagner von Eric Rodez zeichnen sich durch eine **ausgeprägte Weinigkeit**, gepaart mit **vielschichtiger Komplexität, Finesse und Eleganz** aus.

FACTS: R.M., Ambonnay, Montagne de Reims, 6 ha.



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Cuvée de Crayères

60% Pinot Noir
40% Chardonnay
Dosage: 6g/l
Aus zwölf
verschiedenen
Grundweinen
25% Ausbau im Holz
50% Reserveweine

Blanc de Blancs/Blanc de Noirs

100% Pinot
Noir/Chardonnay
Dosage: 4g/l
60% Reserveweine
Aus 5-6 Jahrgängen
70% Ausbau im Holz

Rosé

30% Pinot Noir
24% Chardonnay dazu
46% Pinot Noir
vinifiziert nach der
Saignée Methode
50-55% Reserveweine
80% Ausbau im Holz
4 Jahre Flaschenreife



Zero

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 0g/l
40% Reserveweine
Aus 5-6 Jahrgängen
100% Ausbau im Holz

Cuvée des Grands Vintages

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Das beste Rebmaterial
aus 7 Jahrgängen
100% Ausbau im Holz
Beeinflusst von Krug
Grand Cuvée

Les Fournettes Pinot Noir Millésime

100% Pinot Noir
Dosage: 2g/l
100% Ausbau im Holz
aus der Einzellage
Les Fournettes



Les Beurys Pinot Noir Millésime

100% Pinot Noir

Dosage: 3g/l

Einzellage Les
Beurys

100% Ausbau im Holz

nicht filtriert

keine Malo

Les Genettes Pinot Noir/ Chardonnay Millésime

100% Pinot

Noir/Chardonnay

Dosage: 3g/l

Einzellage Les

Genettes, Südlage

100% Ausbau im Holz

nicht filtriert

La Pierre aux Larrons Chardonnay Millésime

100% Chardonnay

Dosage: 3g/l

Einzellage La Pierre

aux Larrons, Ostlage

100% Ausbau im Holz

nicht filtriert



Les Beurys Rosé
Macération
Millésime

100% Pinot Noir
Rosé d'Saignée
Dosage: Extra Brut
mit tiefgehender
Fruchtigkeit
100% Ausbau im Holz
nicht filtriert
keine Malo

Empreinte
Noir/Blanche
Millésime

100% Pinot
Noir/Chardonnay
Dosage: 2g/l
Terroirchampagner
100% Ausbau im Holz
nicht filtriert
keine Malo

La Loge en
Macération
Millésime

Pinot Noir &
Chardonnay
Rosé d'Saignée
Dosage: Extra Brut