

# Experimentell & Herausfordernd



## Jérôme Lefèvre | Champagne Delalot

Bevor Jérôme Lefèvre **2009** Champagne Delalot gründete, arbeitete er als **Kunstkritiker** und Kurator in Paris. Doch dann begann die "**Rückkehr zu den Wurzeln**". Seine Mutter bewirtschaftete ca. 1 Hektar ganz im Westen der Champagne komplett **ohne den Einsatz von Pestiziden, Herbiziden** und den Einsatz von schweren Maschinen - eine in Jérômes Augen "**ehrliche und poetische**" Arbeit. Konsequenterweise stellte er nach seiner Übernahme den Betrieb auf bio um, die Arbeiten im Weinberg werden bis heute **ohne Traktor** erledigt.

Seine **Inspiration** und Motivation dafür zieht Jérôme nicht nur aus den Lehren Rudolf Steiners, sondern auch aus **Literatur, Kunst** und dem Ansatz der "**Nichts-Tun-Landwirtschaft**" des japanischen Mikrobiologen Masanobu Fukuoka. Während bei Champagne Delalot eine gewisse **Regelmäßigkeit** in den erscheinenden Cuvées vorhanden ist, füllt Jérôme seit 2020 unter eigenem Namen jedes Jahr verschiedene Champagner und **Stillweine** ab. Wie ein **Künstler** experimentiert er mit verschiedenen **Lagen, Rebsorten und Ausbauweisen**, um Jahr für Jahr neue Kunstwerke zu schaffen.

Jérôme möchte **zeitgemäße (Schaum)Weine** herstellen, die zum **Nachdenken** anregen sollen und **Konventionen hinterfragen**. Mit seinem nachhaltigen Ansatz stellt er pro Jahr **nicht mehr als 5000 Flaschen** her. Dennoch sind seine Cuvées sehr vielfältig, aber eines auf jeden Fall immer: **radikal eigenständig**.



## Champagner:

**Delalot - Les Dionysiaques**   
60% Meunier, Chardonnay und Pinot Noir  
**Dosage:** 11g/l  
**Ausbau:** in Edelstahl und kurze Zeit im Holzfass  
**Flaschenreife:** 1,5 Jahre

**Delalot - Pléiades**   
75% Pinot Noir  
25% Meunier  
**Dosage:** 2,5g/l  
**Ausbau:** in Holzfässern  
**Flaschenreife:** 1,5 Jahre

**Delalot - Impressions**   
100% Meunier  
**Dosage:** 0g/l  
Aus der Einzellage Les Bouiards in Charly-sur-Marne, 1971 gepflanzt  
**Ausbau:** 1 Jahr Holzfass  
**Flaschenreife:** 1,5 Jahre

**Playing with Fire II Rosé**   
90% Meunier  
10% Pinot Noir  
**Dosage:** 0g/l  
**Ausbau:** Barrique  
**Flaschenreife:** 1,5 Jahre  
Alte Reben aus Essômes-sur-Marne, ohne Schwefel

**Hunger for Speed**   
100% Meunier  
**Dosage:** 0g/l  
Aus Mont de Bonneil und Charly-sur-Marne  
**Ausbau:** 1,5 Jahre Holzfass  
**Flaschenreife:** 1,5 Jahre

**Trankill (Stillwein)**   
100% Meunier  
Aus Essômes-sur-Marne  
Weiß gepresst  
**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Composition #4 (Stillwein)**   
100% Pinot Noir  
Aus Saulchery  
**Ausbau:** im Barrique für 15 Monate  
Ohne zugesetzten Schwefel

**Not Title Required (Stillwein)**   
"No Title Required - After Robert Ryman"  
100% Chardonnay Einzellage  
Les Douaires in Mont de Bonneil  
**Ausbau:** im Barrique

**Supergroovalistic-macerationstuff (Stillwein)**   
100% Pinot Noir aus Neuilly  
**Ausbau:** im Barrique für 4 Jahre

## Fakten:

N.M., Saulchery | Charly-sur-Marne, Vallée de la Marne, 1,07ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?  
Halte Deine Gedanken fest!