

Kräftig & Zupackend



William Saintot

Morgann Trebutien, der die Geschicke 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. Aktuell befindet sich das Weingut in der **Umstellung auf biologischen Anbau**. Neben dem Weinbau betreibt die Familie auch ein Unternehmen zur **Veredelung von Weinstöcken**, weswegen sie auch vermehrt auf die "vergessenen" Rebsorten setzen können.

Im Keller setzt der junge Winzer vor allem auf den behutsamen **Ausbau im Holz**, aber auch Betoneier und Qvevris kommen zum Einsatz. Die Grundweine werden **spontan vergoren und streng nach Parzellen getrennt** ausgebaut. Die Flaschen werden nach langem Hefelager wie früher z.T. **von Hand gerüttelt** und mit sehr wenig Dosage degorgiert. Ein Teil der Champagner reift sogar unter **Naturkork** – eine arbeits- und kostenintensive Methode, welche nur noch sehr selten angewandt wird. Auch die Schwefelgabe beläuft sich auf ein Minimum.

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



Champagner:

Blanc de Noirs

100% Pinot Noir

Dosage: 1-3g/L

Ausbau: ca. 70% Edelstahl, 20% Holzfass, 10% Betoneier

Flaschenreife: 18 Monate



Trilogie

ca. 33% Pinot Noir

ca. 33% Meunier

ca. 33% Chardonnay

Dosage: 1-3g/L

Ausbau: 63% Holzfass, 37% Edelstahl

Flaschenreife: 2,5 Jahre



Blanc de Blancs

88% Chardonnay

12% Petit Meslier

Dosage: 1-3g/L

Ausbau: 70% Edelstahl, 30% Holzfass

Flaschenreife: mind. 18 M. ohne malolaktische Gärung



Prestige

ca. 70% Pinot Noir

ca. 30% Chardonnay

Dosage: 1-3g/L

Ausbau: 70% Holzfass, 30% Edelstahl

Flaschenreife: 2,5 Jahre



Roseraie

Release: 100% Pinot Noir oder 90% Pinot Noir/10% Meunier

28% 6h Macération

Dosage: 1-3g/L

Ausbau: 60% Holzfass, 40% Edelstahl

Flaschenreife: 2,5 Jahre



Meunier de mes Grands-Pères

100% Meunier

Dosage: 1-3g/L

Ausbau: Edelstahl

Flaschenreife: mind. 40 Monate unfiltriert



Millésime

80% Pinot Noir

20% Chardonnay

Dosage: 0,65g/L

Ausbau: ca. 70% Holzfass, 30% Edelstahl

Flaschenreife: mind. 4 Jahre unter Kork gereift, unfiltriert



La Tortelue Millésime

100% Pinot Noir

Einzellage in Bisseuil

Dosage: 0,65g/L

Ausbau: 8 Monate im Holzfass

Flaschenreife: 5 Jahre unfiltriert, ohne malolaktische Gärung



Côte de Chignon Millés.

100% Pinot Noir

Einzellage in Avenay Val d'Or

Dosage: 0,65g/L

Ausbau: Holz

Flaschenreife: mind. 6 Jahre unfiltriert, ohne malolaktische Gärung, alte Reben



Sorange Millésime

100% Pinot Noir

Einzellage in Avenay Val d'Or

Dosage: 1g/L

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 4 Jahre Ohne malolaktische Gärung Alte Reben



Les Noues Millésime

100% Pinot Noir

Einzellage in Mutigny

Dosage: 0g/L

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 4 Jahre

Ohne malolaktische Gärung



Fakten:

R.M., Avenay Val d'Or,
Vallée de la Marne, 10 ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!