

Warmherzig & Lebensbejahend



Maurice Grumier

Die Grumiers sind **Winzer seit dem 18. Jahrhundert** und begannen **1928** mit der eigenen Produktion. Guy, der Sohn von Maurice brachte **Dynamik** in das Weingut, indem er die ersten **weißen Rebsorten** anpflanzte, in moderne Ausrüstung investierte und das Weingut auf 6 Hektar vergrößerte. Seit 2006 folgt Sohn **Fabien** dem Schwung seines Vaters, unterstützt von seiner Frau **Hélène**.

Von den Weinbergen befinden sich 4,5 Hektar am **rechten Ufer der Marne** (Venteuil, Damery und Reuil), weitere 4,5 Hektar befinden sich am linken Ufer in Festigny und Dormans. Das Terroir von **Festigny** bietet die **perfekten Bedingungen für Meunier**, der 55% der Produktion ausmacht. Die Weinberge am rechten Ufer sind zu 20% mit Chardonnay und 25% mit Pinot Noir bestockt. Grumier bevorzugt **Grasbewuchs** in den Rebzeilen und praktiziert das **manuelle Pflügen**. Jede Parzelle wird **separat vinifiziert**, so entstehen bis zu **hundert verschiedene Grundweine**. 2005 wurde außerdem eine **Perpetuum Reserve** angesetzt.

Fabien arbeitet gerne mit **Reife im Holzfass**, weil es für ihn etwas **Lebendiges** ist. Die malolaktische Gärung wird partiell durchgeführt, die Champagner werden **nicht geschönt oder filtriert**, die Dosage ist eher im niedrigen Bereich. Die Champagner reifen für 2 bis 7 Jahre. Die Champagner von Grumier sind **reichhaltige und komplexe Weine**, die sich auf die **aromatische Ausdruckskraft** konzentrieren.



Champagner:

Ô Ma Vallée Blanc de Noirs Brut | Extra Brut

80% Meunier

20% Pinot Noir

Dosage: 8g/l | 4g/l

Ausbau: Inox & Holzfässer

Flaschenreife: mind. 2 Jahre

40% Reserveweine

Réserve Perpétuelle

33% Meunier

33% Pinot Noir

33% Chardonnay

Dosage: 4g/l

Ausbau: Inox & Holzfässer

Flaschenreife: 3 Jahre

40% Réserve Perpétuelle

Cœur de Rosé

44% Pinot Noir (10% Rotwein)

28% Meunier

28% Chardonnay

Dosage: 7g/l

30% Reserveweine

Flaschenreife: 3 Jahre

Blancs de Venteuil

100% Chardonnay

Dosage: 5g/l

Ausbau: Holzfass

40% Reserveweine

Flaschenreife: 3 Jahre

Instant Nature

Zéro Dosage

33% Meunier

33% Pinot Noir

33% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Flaschenreife: 3 Jahre

40% Réserve Perpétuelle

Les Plates Pierres

Millésime

65% Chardonnay

35% Pinot Noir

Dosage: 3g/l

Einzellage Les Plates Pierres

Ausbau: Inox & Holzfass

Flaschenreife: mind. 5 Jahre

Les Rosiers Rosé de Saignée

100% Pinot Noir

Einzellage Les Rosiers

Dosage: 4g/l

Mazeration: 42h

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 3 Jahre

Cuvée Amand Millésime

50% Chardonnay

50% Pinot Noir

Dosage: 3g/l

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 5 Jahre

Soléra Extra Brut

33% Meunier

33% Pinot Noir

33% Chardonnay

Dosage: 2,4g/l

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 7 Jahre

unter Kork gereift

Fakten:

R.M., Venteuil, Vallée de la Marne, 9ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!