



VINCENT BLIARD

Alles begann mit einer **Fassküferei**, die Eugène Anfang des 20. Jahrhunderts in Hautvillers gründete. „Unsere **Liebe zum Holzfass** haben wir uns seitdem bewahrt, die Möglichkeiten welche es uns bietet optimiert“, sagen Eugènes Ur-Ur-Enkelin **Florence Bliard** und deren **Partner Antoine**. In vierter Generation führen sie gemeinsam das Familiengut, das schon in den 60ern einen **Pionierstatus** innehatte: als einer der ersten Winzer der Champagne begann Jean Bliard seine **Weinberge biologisch** zu bewirtschaften - lange bevor diese Art der Landwirtschaft populär wurde. Auch das hat man sich bewahrt. Das Weingut liegt in Hautvillers im Vallée de la Marne, wo **unterschiedliche Bodenformationen** und **Terroirs** aufeinandertreffen. Das ermöglicht es den Bliards, trotz ihrer kleinen Fläche von nur





CHAMPAGNE CHARACTERS

vier Hektar (verteilt auf 16 Parzellen!), alle drei wesentlichen Rebsorten – Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier – zu kultivieren. Im Keller besinnen sie sich auf alte Techniken, um **moderne Champagner am Puls der Zeit** zu keltern. Zur Handschrift des Hauses gehört, dass alle Weine etwa **ein Jahr im Eichenfass** reifen. Das älteste schaffte noch Großvater Jean an, ein übermannshohes Foudre aus den 60ern. Unter Florence Vater, Vincent Bliard, fanden auch kleinere 228-Liter Pièces aus dem Burgund Einzug. Der Holzeinsatz lässt die Champagner erdig wirken, entzieht ihnen die Primärfrucht und beschert ihnen eine **immens würzige Tiefe**. Schwefelgaben werden auf ein Minimum reduziert, auf Filtration oder Schönung wird komplett verzichtet. Unter Florence und Antoine konnten die Champagner an Charakter gewinnen. Sie sind **wild und stoffig, komplex und strotzend eigenständig**.

FACTS: RM, Hautvillers, Vallée de la Marne, 4 Hektar, 12.000 Fl., 40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSVORDERND



Les Fondamentaux

40% Pinot Meunier,
30% Pinot Noir,
30% Chardonnay
Dosage: 2g/l
Ein Jahr im Holz
ausgebaut

Franche Admiration

100% Pinot Noir
Dosage: 2g/l
Ein Jahr im Holz
ausgebaut

Libre comme l'air Rosé

75% Chardonnay, 25%
Pinot Noir, Rosé
d'Assemblage
(7% Rotwein)
Dosage: 6g/l
Ein Jahr im Holz
ausgebaut



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Éternel Optimisme

100%Chardonnay
Dosage: 6 g/l
ein Jahr im Holz
ausgebaut
7 Jahre Flaschenreife

Sylve

50% Pinot Meunier,
30% Pinot Noir,
20%Chardonnay
Dosage: 2 g/l
Ein Jahr im Holz
ausgebaut
9 Jahre Flaschenreife