



LOINTIER

Lediglich 5000 Flaschen Champagner (das sind umgerechnet gerade einmal 20 Badewannenfüllungen) werden von Hélène und Jean Baptiste, dem **jungen und überaus sympathischen Winzerpärchen** aus dem Vallée de la Marne pro Jahr degorgiert. Seit 2007 bewirtschaften die beiden 3 Hektar Weinberge, welche sie von Jean-Baptistes Eltern gepachtet haben. 2016 begannen sie einen **kleinen Teil ihrer Trauben selbst zu verarbeiten (<1 ha)**. Der Rest wird verkauft. Lediglich 3 Champagner umfasst das Sortiment. Alles wirkt überschaubar: ein paar **Holzfässer und Amphoren** (für den Meunier „Causica“) in einem schlichten, aber funktionalen und klimatisierten Anbau ihres im Grünen gelegenen Wohnhauses, Geräte, Schläuche, Weinheber, Verkostungsgläser – das wars. Der Traum ist ein eigenes Kelterhaus mit Presse – bisher wird dies





CHAMPAGNE CHARACTERS

bei einem befreundeten Winzer erledigt. Umso größer ist die **Leidenschaft und das Können**, mit welchem das Paar hier zu Werke geht. Man legt Wert auf **beste Traubenqualität**, sauberes Arbeiten und respektvollen Umgang mit der Natur. Die Zertifizierung für das **Bio-Siegel** läuft seit 2019. Diese Haltung spiegelt sich auch auf den Etiketten wieder: die passionierten Hobby-Imker wählten als Motiv für ihre Champagner die **Honigbiene**. Die Weine werden weder gefiltert, noch geschönt. Man verwendet keinerlei Herbizide oder Insektizide in den Lagen, das Schwefeln wird auf ein absolutes Minimum reduziert. Die aus dieser schonenden und handwerklichen Bereitung entstehenden Champagner sind unaufdringlich und doch **charakterstark**, wiedererkennbar und unmanipuliert, geprägt von subtiler Aromatik und **einnehmendem Charme**.

FACTS: R.M., Crézancy, Vallée de la Marne, 0,8 ha.



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSVORDERND



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Mellifera Blanc de Noirs Extra Brut

85% Pinot Noir
15% Meunier
Dosage 1,5g/l
11 Monate Ausbau im
gebrauchten Barrique
(aus dem eigenen
Wald)
32 Mon. Flaschenreife

Causica Blanc de Noirs Extra Brut

100 % Pinot Meunier
Dosage 1,5g/l
Von den ältesten
Reben
50% gebrauchtes
Barrique
50% Amphore
22 Mon. Flaschenreife