

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Sadi Malot

Die Geschichte von **Champagne Sadi Malot** beginnt mit Socrate Malot. Dessen Bruder "Sadi" (benannt nach dem ermordeten frz. Präsidenten Sadi Carnot †1894) starb während des 1. Weltkriegs, ihm wurde das Weingut gewidmet. Aktuell am Steuer sind nun **Cindy Malot und ihr Mann Florian Villiere**.

In **5. Generation** bewirtschaftet die Familie in der Montagne de Reims 9ha Chardonnay und 2ha Pinot Noir: Der Chardonnay liegt in **Villers-Marmery**, wo die Böden von **kalkhaltigem Gestein** durchzogen sind, ähnlich der Côte de Blancs. Der Pinot Noir liegt in den zwei **Grand Cru Gemeinden Verzy und Verzenay**. Super Potential!

Schon seit vielen Jahren nachhaltig arbeitend, befindet sich das Weingut seit **2022 in der Umstellung zur Biodynamie**. Das Holz für die Fässer wird aus dem nahe gelegenen Argonner Wald gewonnen. Darüber hinaus kommen bei der Vinifikation auch Edelstahl tanks und **Betoneier** zum Einsatz.

Viele Reserveweine reifen in Tanks unter Verwendung des **Soleraverfahrens** („ewige Reserve“ aus dem Jahr 1982) und bekommen lange Ruhezeiten auf der Feinhefe. Die Abfüllung erfolgt **ohne Schöpfung und Filtration**, die Reifezeit in der Flasche beträgt bis zu 10 Jahre.

Die Champagner von Sadi Malot sind **frisch, aromatisch und vielschichtig**. In der Basis haben sie einen **ausgeprägten Trinkfluss**, die Prestige Cuvées sind **straight, geradlinig und tiefgründig**.



Champagner:

Terre D'Origine

100% Chardonnay

Dosage: 5g/l

Ausbau: Edelstahl

Flaschenreife: 2 Jahre

45% Solera Anteil



Les 2 Cépages

Grand Cru

60% Pinot Noir (Verzy)

40% Chardonnay (Verzy)

Dosage: 3g/l

Flaschenreife: 1,5 Jahre

40% Solera Anteil



Bulles de Rosé

88% Chardonnay

12% Pinot Noir

Dosage: 3,6g/l

Ausbau: Edelstahl und

Holzfass (Pinot Noir)

Flaschenreife: 1,5 Jahre



Rosé de Saignée

Grand Cru

100% Pinot Noir aus Verzy

Dosage: 2g/l

malolaktische Gärung

24h Mazeration

Ausbau: Stahl

Flaschenreife: 48 Monate



Brut Nature

100% Chardonnay

Dosage: < 2g/l

Ausbau: Stahl

Flaschenreife: ca. 3 Jahre

45% Solera Anteil



Les Crêtes

100% Chardonnay

Dosage: ca. 4g/l

malolaktische Gärung

Ausbau: Holz

Flaschenreife: ca. 3 Jahre

15% Solera Anteil

Alte Reben



Les Alouettes

100% Chardonnay

Einzellage in Villers Marmery

Dosage: ca. 3g/l

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 4 Jahre

Aus einem Jahrgang



Les Goisses Grand Cru

100% Pinot Noir

Einzellage in Verzy

Dosage: 3g/l

Aus einem Jahrgang

Ausbau: im Betonei

Flaschenreife: 3 Jahre



Vignes Suzaines Gr. Cru

100% Chardonnay

Dosage: 4g/l

Einzellage in Verzy

Aus einem Jahrgang

Ausbau: im Betonei

Flaschenreife: 3 Jahre



Sous la Ville

100% Chardonnay

Dosage: < 3g/l

Einzellage Villers Marmery

Aus einem Jahrgang

Ausbau: Holz

Indig, Hefen, ohne Schwefel

Flaschenreife: 3 Jahre



Fakten:

R.M., Villers-Marmery,

Montagne de Reims, 11ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!