



FERNAND LEMAIRE

Die Geschichte von **Fernand Lemaire** begann im Jahr 1903, als Fernand, der Sohn des Schmieds Eugène Lemaire aus dem malerischen Dorf Hautvillers, die Grundsteine für eine beispiellose Champagnererfahrung legte.

Heute stehen **Benoît und Hélène**, Urenkel von Fernand Lemaire, an der Spitze des Hauses. Gemeinsam mit ihren engagierten Eltern setzen sie die ehrwürdige Arbeit fort und **bewahren** dabei die **gleichen Werte**, die das Unternehmen seit **vier Generationen** prägen: Familienarbeit, Respekt vor der Tradition und die unermüdliche Verpflichtung zur Qualität in jeder Phase der Produktion.

Die einzigartigen Cuvées von Champagne Fernand Lemaire entstehen ausschließlich aus **Trauben des Hautvillers**, einem Terroir von außergewöhnlicher Qualität, klassifiziert als





1er Cru. Die Region, Grande **Vallée de la Marne**, zeichnet sich durch einen Boden aus **Kreide, Kalk und Lehm** aus, der die Entfaltung mineralischer Noten in den Champagnern ermöglicht. Das ozeanische Klima mit kontinentalem Einfluss und die Hänge von Hautvillers, seit 2015 im **Weltkulturerbe** eingetragen, schaffen die idealen Bedingungen für die einzigartige Charakteristik unserer Weine. Seit über zwei Jahrzehnten setzt das Weingut auf **nachhaltige Praktiken**, darunter **mechanische Bodenbearbeitung** und kontrollierte natürliche Begrünung. Als stolzes Mitglied des Verbands der unabhängigen Winzer der Champagne sind Benoît und Hélène bestrebt, die Weinberg auf **umweltfreundliche** Weise zu bewirtschaften. Das Ziel ist es, die Qualität der Trauben zu optimieren und gleichzeitig die kostbare **Umwelt zu schützen**

FACTS: R.M., 7 ha, Hautvillers, Vallée de la Marne

CHARAKTER

WARMHERZIG & UNKOMPLIZIERT



Tradition Brut

33% Chardonnay
33% Pinot Noir
33% Meunier
Dosage: 7g/l
30 Monate
Flaschenreife

Tradition Demi Sec

33% Chardonnay
33% Pinot Noir
33% Meunier
Dosage 32g/l
30 Monate
Flaschenreife

Grande Reserve Extra Brut

80% Chardonnay
20% Pinot Noir
Dosage: 6g/l
48 Monate Hefelager



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Tradition
Brut Rosé**

95% Chardonnay
5% Pinot Noir Stillwein
aus Cumières
Dosage: 7,8g/l
min. 24 Monate
Hefelager

**Blanc de Blancs
Brut**

100% Chardonnay
Dosage: 7,5g/l
60 Monate
Flaschenreife

Myra Extra Brut

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
60 Monate Hefelager



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Lemaire
Millésime**

100% Chardonnay
Dosage: 5g/l
7 Jahre Hefelager

Cuvée 1903

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
9 Monate Reife in
Barrique Fässern (50%
Holz aus der
Champagne, 50% Holz
aus dem Burgund)
5 Jahre Flaschenreife
Produktion von nur
600 Flaschen