



SADI MALOT

Die Geschichte von Champagne Sadi Malot beginnt mit **Socrate Malot**. Als Hommage an seinen Bruder Sadi, der so genannt wurde, weil er am Tag der Ermordung von Sadi Carnot (französischer Präsidenten von 1887-1894) geboren wurde und während des Ersten Weltkriegs starb, gab er dem Weingut und seinem Sohn diesen Namen mit **historischer Bedeutung**.

Aktuell am Steuer sind **Cindy Malot** und ihr Mann **Florian Villiere**.

In fünfter Generation bewirtschaftet die Familie nun **9 Hektar Chardonnay** und **2 Hektar Pinot Noir**. Gelegen in Villiers-Marmery (Montagne de Reims), sind die Böden in den Weinbergen der Familie von **kalkhaltigem Muttergestein** durchzogen, ähnlich der Cote de Blancs.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Seit 15 Jahren verwenden sie nur **organischen Dünger**, verzichten wo es geht auf schweres Gerät, um die Böden nicht zu verdichten und sind **HVE zertifiziert**. Seit 2022 werden die Weinberge sogar **biodynamisch bewirtschaftet**. Neben den Maßnahmen im Weinberg wird auch im Keller, u.a. durch die **Verwendung von Holz** für die Fässer aus dem nahe gelegenen Argonnen Wald, das Thema **Nachhaltigkeit** sehr ernst genommen.

Bei der Vinifikation kommen sowohl **Tanks** als auch **Fässer** 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**. Ohne Schönung und Filtration wird abgefüllt, die Reifezeit in der Flasche beträgt **3 bis 10 Jahre**.

FACTS: R.M., Montagne de Reims, Villers-Marmery
11 ha. 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir



CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT



Terre D'Origine

100% Chardonnay
Dosage: 8g/l
45% Soleraanteil
36 Monate
Flaschenreife

Les 2 Cépages

60% Pinot Noir
40% Chardonnay
Dosage: 6g/l
45% Soleraanteil
36 Monate
Flaschenreife

Bulles de Rosé

83% Chardonnay
Ausbau im Stahltank
17% Pinot Noir -
Couteaux Champenois
Ausbau im Holzfass
Dosage: 6g/l
36 Monate
Flaschenreife



Rosé de Saignée

100% Pinot Noir
Dosage: 5g/l
Aus Verzy (Grand Cru)
24h Mazeration
48 Monate
Flaschenreife

Brut Nature

100% Chardonnay
30% Soleraanteil
Dosage: 3g/l
mind. 48 Monate
Flaschenreife

Les Crêtes

100% Chardonnay
Dosage: 7g/l
Einzellage in Villers
Marmery, alte Reben
Ausbau im Holz
20% Soleraanteil
5 Jahre Flaschenreife



Les Alouettes

100% Chardonnay
Dosage: 5g/l
Einzellage in Villers
Marmery, alte Reben
20% Soleraanteil
Ausbau im Holz
5 Jahre Flaschenreife

Les Goisses

100% Pinot Noir
Dosage: 5g/l
Einzellage in Verzy
(Grand Cru)
Ausbau im Betonei
48 Monate
Flaschenreife

Les Sous la Ville

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Einzellage in Villers-
Marmery
Ausbau im Holz
48 Monate
Flaschenreife



CHAMPAGNE
CHARACTERS

Les Champs Romés

100% Chardonnay
Dosage: 6g/l
Einzellage in Verzy
(Grand Cru)
Ausbau im Betonei
48 Monate
Flaschenreife