

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.





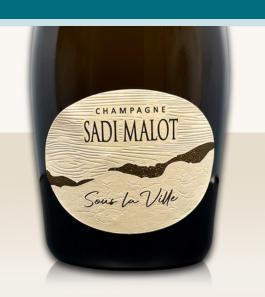
Seit 15 Jahren verwenden sie nur organischen Dünger, verzichten wo es geht auf schweres Gerät, um die Böden nicht zu verdichten und sind HVE zertifiziert. Seit 2022 werden die Weinberge sogar biodynamisch bewirtschaftet. Neben den Maßnahmen im Weinberg wird auch im Keller, u.a. durch die Verwendung von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

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 VillersMarmery
Ausbau im Holz
48 Monate
Flaschenreife



Les Champs Romés

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