

# Warmherzig & Lebensbejahend



## Massonnot

Im Herzen der **Montagne de Reims**, etwa 10 km südwestlich von Reims, liegt die seit Ende der 1990er Jahre als **Premier Cru** klassifizierte, **historische Ortschaft „Coulommès la Montagne“**, wo **Jean und Marie Massonnot 5,4 Hektar** Rebfläche nachhaltig bewirtschaften.

Die Arbeit im **Einklang mit der Natur** ist der Winzerfamilie sehr wichtig, weshalb nach jahrelanger nachhaltiger Bewirtschaftung der Weinberge **im Jahr 2018 die Umstellung auf biologischen Weinbau** begonnen wurde. Somit werden alle Champagner ab dem Jahrgang **2021 auch biologisch zertifiziert** sein.

Ein Großteil der Weinberge der Familie Massonnot liegt im nordöstlichen Teil des Ortskerns, in einem **flach zulaufenden Amphitheater**. Diese besondere geografische Begebenheit **schützt** die Reben vor **starken Winden** und bietet mit einer vielfältigen Bodenbeschaffenheit spannende Möglichkeiten, **ausdrucksstarke Terroir-Champagner** hervorzubringen.

Im Keller achtet man auf eine **schonende Verarbeitung der Trauben**. Gepresst wird mit einer **alten Korbpresse**, um hohe mechanische Belastungen des Leseguts zu verhindern und den **Ausdruck der Weinberglagen** beizubehalten. Die **malolaktische Gärung** wird meist nur **partiell durchgeführt und teils blockiert**. Die Champagner von Massonnot sind wunderbar **jugendlich, saftig** mit viel Geschmack und einem ganz tollen **Trinkfluss**.



## Champagner:

### Miniscule

40% Meunier  
35% Chardonnay  
25% Pinot Noir  
**Dosage:** 5g/l  
**Reserveweine:** 40%

### Gamine

65% Meunier  
35% Pinot Noir  
**Dosage:** 6g/l  
**Reserveweine:** 30%

### Le Sachtet de Graines Rosé

62% Meunier  
17% Chardonnay  
9% Pinot Noir  
12% Rotwein, im Holz gereift  
**Dosage:** 8g/l  
**Reserveweine:** 50%

### Les Petites Boutures Millésime

50% Chardonnay  
30% Pinot Noir  
20% Meunier  
**Dosage:** 6g/l  
15% vom Chardonnay im Holz gereift

### Aimé le Géant

100% Chardonnay  
**Dosage:** 6g/l  
**Ausbau:** 18 Monate im Holz  
**Reserveweine:** 30%

### Pluie d'Euphories

100% Meunier  
**Dosage:** 3g/l  
Aus einem Jahrgang  
Ohne malolaktische Gärung

### Les Pépites du Tablier Rosé de Saignée Mill.

50% Meunier  
50% Pinot Noir  
**Dosage:** 5g/l  
Mit malolaktischer Gärung

## Fakten:

R.M., Coulommès-la-Montagne,  
Montagne de Reims, 5,4 ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!