



Pierre Moncuit

Pierre Moncuit und seine Frau Odile Moncuit-Delos begannen Mitte des 20. Jahrhunderts mit dem Weinbau in **Le Mesnil-sur-Oger**. Zwischenzeitlich war Tochter Nicole als Winzerin verantwortlich, nun leitet **Nicoles Tochter Valérie Charpentier** die Geschicke.

Zum Weingut gehören **20 Hektar**: 15 Hektar in Le Mesnil und 5 Hektar in Sézanne, die immer separat ausgebaut werden. Die Trauben aus Sézanne werden für das Einstiegs-Cuvée **Hugues de Coulmet** verwendet, die Trauben aus Mesnil für alle anderen Champagner.

Nicole Moncuit produziert **jeden Wein aus jeweils nur einem Jahrgang** – ohne die Verwendung von Reserveweinen. So will man Typizität und Terroir am stärksten herausarbeiten. Aus dem gleichen Grund findet die Gärung **ausschließlich in Edeltahltanks** statt. Wegen der hohen Säure, wie sie typisch für Le Mesnil ist, wird die **malolaktische Gärung durchgeführt**.

Das Ergebnis sind **präzise, geradlinige und elegante Weine**, die sehr harmonisch und charmant sind. Am schönsten werden sie, wenn sie einen gewissen Reifegrad erreichen: mit **viel Schmelz, Tiefe und Komplexität**. 2018 begann Moncuit mit nachhaltigem Weinbau nach HVE Standard (High Environmental Value), ist aber schon seit jeher darum bemüht, möglichst wenige Pestizide im Weinberg einzusetzen und den Boden möglichst nachhaltig zu bewirtschaften.



Champagner:

Hugues de Coulmet Brut | Demi Sec

100% Chardonnay von der Côte de Sézanne

Dosage: 7 bzw. 39 g/l

Delos Brut | Extra Brut

100% Chardonnay aus Grand Cru Terroir

Dosage: 6g bzw. 2g/l

Alle Weine aus einem Jahrgang

Rosé Brut

88% Chardonnay
12% Pinot Noir aus Grand Cru Terroir

Dosage: 7g/l

Millésime Brut | Extra Brut | Non Dosé

100% CH aus Grand Cru

Dosage: 0-6g/l

Erscheint nur in herausragenden Jahren mit niedriger Dosage

Millésime Brut Oenothek

100% Chardonnay
Nachträglicher Release (Oenothek), der für längere Zeit im Weingut auf der Hefe gereift wurde

Nicole Moncuit V.V. Mill. Brut | Extra Brut

100% CH, **Dosage:** 4g/l
Aus Grand Cru Lagen in Avize; **Flaschenreife:** > 6 Jr.
Wird nur in den besten Jahren erzeugt

Clos Andrea

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Einzellage in Vertus
Unter Kork gereift
Keine malolaktische Gärung

Fakten:

R.M., Côte des Blancs, Le Mesnil-sur-Oger, 20ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!