

# Anspruchsvoll & Ambitioniert



## Eric Rodez

Eric Rodez produziert seit 1984 Champagner in **achter Generation** im Grand Cru-Ort Ambonnay. Bevor er seine Arbeit als Recolte Manipulant aufnahm, sammelte er Erfahrung im Burgund und als **Kellermeister bei Krug**, wo er für die Grande Cuvée zuständig war. Das war der Grundstein dafür, was seine Champagner heute insbesondere auszeichnet: er beherrscht die komplexe **Assemblagetechnik** wie kaum ein anderer.

Bis Ende 2018 war er mehr als zehn Jahre **Bürgermeister von Ambonnay** und setzt sich ganzheitlich für seine Region ein, indem er versucht, die Qualität im Weinbau in der Champagne zu fördern. Seit einiger Zeit wird er von **Sohn Mikhael, der für die Weinberge verantwortlich ist**, unterstützt. Mikhael war es auch, der Eric dazu drängte, **Einzellagen aus Ambonnay** zu vinifizieren. Dies bedurfte einiges an Überredungskunst, da die für Eric so wichtige Assemblage hier wegfällt.

Dennoch sind auch diese Champagner ein großer Wurf geworden: Meisterwerke der **Filigranität und Finesse**. Eric & Mikhael teilen die Champagner in: Autoren-Weine (Assemblage), Einzellagenweine und Terroirweine (verschiedene Weinberge aus einem Gebiet) ein. Schon seit **1989 biodynamische Praktiken anwendend**, erfolgte 2017 dann die Zertifizierung. Die Champagner von Eric Rodez zeichnen sich durch eine ausgeprägte **Weinigkeitskomplexität**, gepaart mit **vielschichtiger Komplexität**, Finesse und Eleganz aus.



## Champagner:

### Cuvée des Crayères

60% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** 85% Holzfass  
70% Reserveweine  
**Flaschenreife:** 2,5 Jahre  
30% malolaktische Gärung

### Blanc de Blancs |

**Blanc de Noirs**  
100% Chardonnay | Pinot Noir  
**Dosage:** 1,5g/l  
**Ausbau:** 85% Holzfass  
70% Reserveweine  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
10% malolaktische Gärung

### Rosé Macération

30% Pinot Noir  
42% Pinot Noir mazeriert  
28% Chardonnay  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** 90% Holzfass  
**Flaschenreife:** 3 Jahre  
10% malolaktische Gärung

### Grands Vintages

70% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
**Dosage:** 1,5g/l  
**Ausbau:** 100% Holzfass  
**Flaschenreife:** 4 Jahre  
10% malolaktische Gärung  
Cuvée der besten Jahrgänge

### Les Beurys Macération

**Rosé | Blanc de Noirs Mill.**  
100% Pinot Noir aus der  
Einzellage Beurys  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** 100% Holzfass  
**Flaschenreife:** 5 Jahre  
keine malolaktische Gärung

### Les Genettes Pinot Noir |

**Chardonnay Millésime**  
100% Pinot Noir | Chardonnay  
aus der Einzellage Genettes  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** 100% Holzfass  
**Flaschenreife:** 5 Jahre  
keine malolaktische Gärung

### La Grande Ruelle

**Millésime**  
100% Pinot Noir aus der  
Einzellage Grande Ruelle  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** 100% Holzfass  
**Flaschenreife:** 5 Jahre  
keine malolaktische Gärung

### La Pierre aux Larrons

**Millésime**  
100% Chardonnay aus der  
Einzellage Pierre aux Larrons  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** 100% Holzfass  
**Flaschenreife:** 5 Jahre  
keine malolaktische Gärung

### Les Fournettes Millésime

100% Pinot Noir aus der  
Einzellage Fournettes  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** 100% Holzfass  
**Flaschenreife:** 5 Jahre  
keine malolaktische Gärung

### Empreinte Noir | Blanche

100% Pinot Noir | Chardonnay  
**Dosage:** 2g/l  
**Ausbau:** 100% Holzfass  
**Flaschenreife:** 10 Jahre  
keine malolaktische Gärung  
Selektion der besten  
Parzellen

## Fakten:

R.M., Ambonnay,  
Montagne de Reims, 6ha

## Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?  
Halte Deine Gedanken fest!