

Anspruchsvoll & Ambitioniert



Sadi Malot

Die Geschichte von **Champagne Sadi Malot** beginnt mit Socrate Malot. Dessen Bruder "Sadi" (benannt nach dem ermordeten Frz. Präsidenten Sadi Carnot †1894) starb während des 1. Weltkriegs, ihm wurde das Weingut gewidmet. Aktuell am Steuer sind nun **Cindy Malot und ihr Mann Florian Villiere**.

In **5. Generation** bewirtschaftet die Familie in der Montagne de Reims 9 Ha. Chardonnay und 2 Ha. Pinot Noir: Der Chardonnay liegt in **Villers-Marmery**, wo die Böden von **kalkhaltigem Gestein** durchzogen sind, ähnlich der Côte de Blancs. Der Pinot Noir liegt in den zwei **Grand Cru Gemeinden Verzy und Verzenay**. Super Potential!

Schon seit vielen Jahren nachhaltig arbeitend, befindet sich das Weingut seit **2022 in der Umstellung zur Biodynamie**. Das Holz für die Fässer wird aus dem nahe gelegenen Argonner Wald gewonnen. Darüberhinaus kommen bei der Vinifikation auch Edelstahl tanks 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. Die Abfüllung erfolgt **ohne Schöpfung und Filtration**, die Reifezeit in der Flasche beträgt 3 bis 10 Jahre.

Die Champagner von Sadi Malot sind **frisch, aromatisch und vielschichtig**. In der Basis haben sie einen **ausgeprägten Trinkfluss**, die Prestige Cuvées sind **straight, geradlinig und tiefgründig**.



Champagner:

Terre D'Origine

100% Chardonnay
Dosage: 7g/l
Ausbau im Stahl
53% Solera Anteil
Flaschenreife: 36 Monate

Les 2 Cépages Grand Cru

60% Pinot Noir (Verzy)
40% Chardonnay (Verzy)
50% Solera Anteil
Dosage: 6g/l
Flaschenreife: 36 Monate

Bulles de Rosé

90% CH im Stahltank
10% PN - Coteaux
Champenois im Holzfass
Dosage: 6g/l
Flaschenreife: 36 Monate

Rosé de Saignée Grand Cru

100% Pinot Noir
Dosage: < 3g/l enthalten
Aus Verzy (Grand Cru)
24h Mazeration
Ausbau: Stahl
Flaschenreife: 48 Monate

Brut Nature

100% Chardonnay
30% Solera Anteil
Dosage: nichts beigegeben,
< 3g/l natürlich enthalten
Ausbau: Stahl
Flaschenreife: 4 Jahre

Les Crêtes

100% CH, Einzellage V.V.
Dosage: 7g/l
15% Solera Anteil
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 5 Jahre

Les Alouettes

100% Chardonnay
Einzellage in Villers Marmery
Dosage: 5g/l
Aus einem Jahrgang
Ausbau: Holz
Flaschenreife: 5 Jahre

Les Goisses Grand Cru

100% Pinot Noir
Einzellage in Verzy
Dosage: 3g/l
Aus einem Jahrgang
Ausbau: im Betonei
Flaschenreife: 4 Jahre

Vignes Suzaines Gr. Cru

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Einzellage in Verzy
Aus einem Jahrgang
Ausbau: im Betonei
Flaschenreife: 4 Jahre

Sous la Ville

100% Chardonnay
Dosage: < 3g/l enthalten
Einzellage Villers Marmery
Aus einem Jahrgang
Ausbau: Holz
Indig, Hefen, ohne Schwefel
Flaschenreife: 4 Jahre

Fakten:

R.M., Montagne de Reims,

Villers-Marmery 11ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!