

Warmherzig & Lebensbejahend



Francis Orban

Die Domaine Orban wurde **1929 gegründet**. Léopold Orban war damals der Erste, der in Leuvrigny, einem kleinen Dorf im **Herzen des Marne-Tals**, eine eigene Presse installierte. Dieses Abenteuer ist bis heute eine echte **Inspirationsquelle** für die nachfolgenden Generationen. Francis führt den Betrieb in 4. Generation.

Die Weinberge (7,5 ha und insgesamt 29 Parzellen) der Domaine liegen rund um das Dorf **Leuvrigny**, 15 Kilometer entfernt von Epernay, und in Sainte-Gamme. Die Rebzeilen genießen eine besonders günstige Sonneneinstrahlung durch **Süd-Süd-Ost-Ausrichtung**, die optimal für den **Meunier** ist, der hier mehr als 90 % der Fläche einnimmt.

Die Böden bestehen aus **Kalkstein, überlagert mit Sand und Tonschichten**. Das verleiht den Champagnern eine subtile **Mischung aus Fülle und Frische**. Der Meunier, für den Francis eine besondere Leidenschaft hat, findet dort ein ideales Ausdrucksfeld. Der Chardonnay, der 9% der Flächen ausmacht, wächst auf Kalksteinboden und bringt zusätzliche **Mineralität** in die Cuvées.

Reserveweine sorgen für **Tiefe und Balance** in den Cuvées. Die Dosage hält Francis niedrig, um das Terroir nicht zu überdecken. So entstehen **lebendige und ausdrucksstarke Champagner**, die Frische und Fülle perfekt ausbalancieren. Francis hofft, mit seinen Champagnern **besondere Emotionen** zu schaffen und für Kunden erlebbar zu machen.



Champagner:

Brut Réserve Vieilles Vignes

100% Meunier
Dosage: 7g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 3 Jahre
50% Reserveweine
alte Reben

Extra Brut

100% Meunier
Dosage: 3g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 3 Jahre
50% Reserveweine

Rosé Brut | Extra Brut

100% Meunier
Dosage: 7 bzw. 3g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 2 Jahre
50% Reserveweine
alte Reben

Brut Prestige

60% Meunier
40% Chardonnay
Dosage: 5g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 3 Jahre
50% Reserveweine

Millésime

80% Chardonnay
20% Pinot Meunier
Dosage: 3-4g/l
Ausbau: Stahltank
Flaschenreife: 5 Jahre

Les Hauts Beugnets Mill.

100% Meunier aus der
Einzellage Hauts Beugnets
Dosage: 3g/l
Ausbau: gebrauchtes
Holzfass, ohne Malo
Flaschenreife: 5 Jahre
unter Kork gereift

Les Malaquais Millésime

100% Chardonnay aus der
Einzellage Malaquais
Dosage: 3g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 4 Jahre

Les Taillades Millésime

100% Meunier aus der
Einzellage Taillades
Dosage: 3g/l
Ausbau: Edelstahl
Flaschenreife: 4 Jahre

Fakten:

R.M., Leuvrigny,
Vallée de la Marne, 7,5 ha

Notizen:

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