

Experimentell & Herausfordernd



Ruppert-Leroy

Bénédicte und Emmanuel Leroy sind Gründer der kleinen, aber stark nachgefragten Domaine Ruppert-Leroy. Bénédicte's Vater Gérard begann in den **1980er** Jahren, Reben anzubauen und verkaufte diese lange Zeit an die ansässige Genossenschaft und Négociants. Allerdings machte er es von Beginn an anders und bewirtschaftete die **4ha Rebflächen ohne synthetische Mittel**. Diesen Weg gehen Bénédicte, eigentlich Sportlehrerin, und Emmanuel konsequent weiter.

So kann man in deren Weinbergen, die sich in **Essoyes ganz im Süden der Champagne** befinden (einen Katzensprung vom Burgund entfernt), Wildkräuter direkt vom Boden essen. Die **biodynamische Arbeitsweise** sorgt dafür, dass es in den Rebzeilen, die mit **Pinot Noir und etwas Chardonnay** bestockt sind, voller **Lebendigkeit** nur so summt und brummt. Heu und Dünger werden selber hergestellt, Pferde dem Traktor zu Bodenbearbeitung vorgezogen.

Diese konsequent natürliche Arbeitsweise wird auch im Keller beibehalten. **Spontangärung, Ausbau im gebrauchten Holz**, weder Schönung noch Filtration und - wenn überhaupt - ein **minimaler Schwefeleinsatz** sind hier die Stichworte. Die Champagner sind **eigenwillig, cremig und zugleich von enormer mineralischer Prägnanz**, kräutrig, würzig und dabei dennoch immer geschliffen und ausgewogen. Lebendige, individuelle und charakterstarke Champagner, die auch **immer ein bisschen ans Burgund erinnern**.



Puzzle

70% Chardonnay
30% Pinot Noir

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 1,5 Jahre
Ungeschwefelt

11, 12, 13...

50% Pinot Noir
50% Chardonnay

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 1,5 Jahre
Réserve perpétuelle ab 2011

Fosse Grely

50% Chardonnay
50% Pinot Noir aus der
Parzelle Fosse-Grely

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holzfass, Inox

Flaschenreife: 1,5 Jahre
Ungeschwefelt

Martin Fontaine

100% Chardonnay aus der
Parzelle Martin Fontaine

Dosage: 0g/l

Ausbau: 9 Monate Holzfass

Flaschenreife: 1,5 Jahre
Ungeschwefelt

Papillon

100% Pinot Noir aus der
Parzelle Fosse-Grely

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 1,5 Jahre
Sélection Massale
Ungeschwefelt

Les Cognaux

100% Pinot Noir aus der
Parzelle Cognaux

Dosage: 0g/l

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 1,5 Jahre
Ungeschwefelt

Fakten

N.M., Essoyes,
Côte des Bar, 4ha

Notizen:

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