

Kräftig & Zupackend



William Saintot

Morgann Trebutien, der die Geschicke des 1955 gegründeten Weingutes leitet, setzt mit Bedacht und Feingefühl auf **Innovation und Neuinterpretation** – ohne dabei seine Wurzeln zu vergessen. Die Domaine liegt in **Avenay-Val-d'Or**, im Osten des Marnetals. Unweit von Bouzy und Ambonnay wächst hier vor allem **Pinot Noir**, welcher mit ca. 90% den Hauptanteil des Rebbestandes ausmacht. Respektvoller und schonender Umgang mit der Natur hat allerhöchste Priorität. Aktuell befindet sich das Weingut in der **Umstellung auf die biologische Wirtschaftsweise**. Neben dem Weinbau betreibt die Familie auch ein Unternehmen zur **Veredelung von Weinstöcken!**

Im Keller setzt der junge Winzer vor allem auf den behutsamen **Ausbau im Holz**, aber auch Betoneier und Qvevris (das wohl älteste Weinausbaugesäß überhaupt) kommen zum Einsatz. Die Grundweine werden **spontan vergoren und streng nach Parzellen getrennt ausgebaut**. Die Flaschen werden nach langem Hefelager wie früher z.T. **von Hand gerüttelt** und mit sehr wenig Dosage degorgiert. Ein Teil der Champagner reift sogar **unter Kork** – eine arbeits- und kostenintensive Methode, welche nur noch sehr selten angewandt wird.

Das Ergebnis sind **spannungsgeladene, terroirbezogene, ausgewogen-komplexe** Champagner, welche die generationenübergreifende Erfahrung der Familie gekonnt mit den neuen Ideen der nächsten Champagnerwinzer-Generation verbinden.



Champagner:

Blanc de Noirs

100% Pinot Noir

Dosage: 2g/l

Ausbau: 70% Holzfass, 12%

Inox, 18% Betoneier

Flaschenreife: 18 Monate

Trilogie

40% Pinot Noir

29% Pinot Meunier

31% Chardonnay

Dosage: 1g/l

Ausbau: 63% Holzfass,

37% Edelstahl

Flaschenreife: 2,5 Jahre

Séduction Blanc de Blancs

100% Chardonnay

Dosage: 2g/l

Ausbau: 70% Inox,

30% Holzfass

Flaschenreife: mind. 40 M.

ohne malolaktische Gärung

Prestige

75% Pinot Noir

25% Chardonnay

Dosage: 3g/l

Ausbau: 100% Holzfass

Flaschenreife: 2,5 Jahre

Roseraie

75% Pinot Noir

25% Pinot Meunier

z.T. 15h Macération

Dosage: 3g/l

Ausbau: 60% Holzfass, 40%

Inox

Flaschenreife: 2,5 Jahre

Meunier de mes Grands-Pères

100% Pinot Meunier

Dosage: 2g/l

Ausbau: Inox

Flaschenreife: mind. 40

Monate

unfiltriert

Millésime

80% Pinot Noir

20% Chardonnay

Dosage: 4g/l

Ausbau: 70% Holzfass, 30%

Inox

Flaschenreife: mind. 4 Jahre

unter Kork gereift, unfiltriert

La Tortelue Millésime

100% Pinot Noir

Einzellage in Bisseuil

Dosage: 0,65g/l

Ausbau: 8 Monate im Holzfass

Flaschenreife: 5 Jahre

unfiltriert, ohne malolaktische

Gärung

Côte de Chignon Millés.

100% Pinot Noir

Einzellage in Avenay Val d'Or

Dosage: 0,65g/l

Ausbau: Holz

Flaschenreife: 6 Jahre

unfiltriert, ohne malolaktische

Gärung, alte Reben

Fakten:

R.M., Avenay Val d'Or,

Vallée de la Marne, 10 ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!