

Warmherzig & Lebensbejahend



François Chaumont

1994 konnte François Chaumont **5ha Weinberge seiner Familie** übernehmen, die bis dahin verpachtet worden waren. Extra zu diesem Zweck studierte François **Weinbau und Önologie**. Bis 2008 verkaufte er seine Trauben, dann erfüllte er sich einen Traum: als erster füllte er einen Champagner ab, der zu **100% aus dem Grand Cru-Ort Puisieulx** (sprich: Püisijö) stammt, um das **große Potential seiner Lagen** zu zeigen.

Puisieulx liegt in den **Montagne de Reims** und ist **eher unbekannt**, das mag an der **geringen Fläche** von nur 18ha liegen. Angesichts der umliegenden Gemeinden Mailly-Champagne und Sillery ist der Grand Cru-Status aber wenig verwunderlich. Auf den **Kreidekieshaltigen Böden** fühlen sich **Pinot Noir und Chardonnay** besonders wohl, die **François im Verhältnis 2/3 zu 1/3** anbaut und immer **sortenrein** abfüllt.

12.000 Flaschen von 1,5ha werden produziert, der Rest wird an Champagne Palmer verkauft. Allerdings vinifiziert François seine Champagner in den **Kellern der Domaine seiner Frau Marie-Hélène Littière in Œuilly** im Marnetal. Sie werden ausschließlich in **Edelstahl** ausgebaut, die **malolaktische Gärung** stets durchgeführt. Das sorgt für eine **vollmundig-cremige Textur** bei gleichzeitig **saftiger Frucht**, die das **Potential des Terroirs von Puisieulx** hervorragend widerspiegeln.



Champagner:

Blanc de Noirs Brut



100% Pinot Noir

Dosage: 8g/l

Flaschenreife: mind. 2 Jahre

Ausbau: Edelstahl

malolaktische Gärung

Blanc de Noirs Extra Brut



100% Pinot Noir

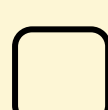
Dosage: 4g/l

Flaschenreife: mind. 3 Jahre

Ausbau: Edelstahl

malolaktische Gärung

Rosé



100% Pinot Noir

12% Rotweanteil

Dosage: 8g/l

Flaschenreife: mind. 3 Jahre

Ausbau: Edelstahl

malolaktische Gärung

Blanc de Blancs Millésime



100% Chardonnay

Dosage: 4g/l

Flaschenreife: mind. 3 Jahre

Ausbau: Edelstahl

malolaktische Gärung

Fakten:

R.M., Puisieulx, Montagne de Reims,

5ha, 12.000 Fl./Jahr

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!