



ETIENNE SANDRIN

Gerade einmal **1 Hektar** seiner Rebfläche in **Celles sur Ource** an der Côte des Bar (wo auch **Cédric Bouchards** meisterhafte Wein-Werke entstehen) erntet er mit seiner Partnerin Anne, um in kleiner Stückzahl Champagner auf die Flasche zu bringen welche seinem hohen Ansprüchen an Qualität und Klasse gerecht werden. Celles-sur-Ource ist südöstlich von Troyes gelegen, die Böden sind vom Kimmeridge Kalk und Ton geprägt.

Der Pinot Noir spielt, in den **biodynamisch** bewirtschafteten Parzellen die Hauptrolle. Dosiert wird, wenn überhaupt, nur marginal und die Gärung findet ausschließlich mit weinbergs- bzw. kellereigenen Hefen statt. Die Grundweine werden, um den Ausdruck des Terroir zu bewahren, im Inox Tank ausgebaut.



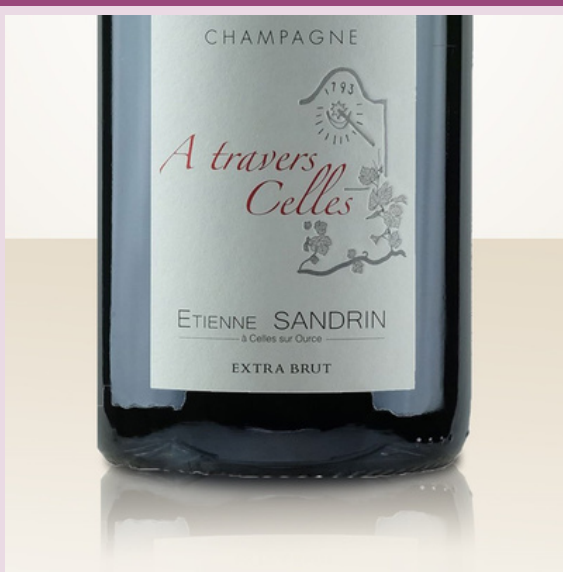


CHAMPAGNE CHARACTERS

Und so bedarf es auch eines genauen Hinhörens und sich darauf Einlassens um die **leisen Tönen** und **filigran-komplexen Aromen** dieser Champagner wahrzunehmen (und natürlich genügend großer Gläser um ihnen Raum zu geben). Sie sind von ätherischer Eleganz und, gleich einem Blätterteig, fein aufgefächerter Aromen. Eine **bestechende Frische** und **belebend-straft Struktur** zeichnet Etiennes geradezu kristalline Stilistik aus.

Wie Etienne und Anne selbst sind die Champagner der beiden **sympathisch eigenständig und sublim**. Es sind keine Blender, keine vinologischen Bodybuilder, keine überschminkten Everyonesdarlings sondern subtile und **feingliedrige Eleganzwunder**, von großer Frische und erhabener, mineralischer Tiefe. Champagner für Kenner.

**FACTS: R.M., Celles sur Ource, Côte des Bar,
1 ha. für eigenen Champagner**



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



A travers Celles Millésime

80% Pinot Noir
20% Pinot Blanc
Dosage: 3,5g/l
Ausbau im Inoxtank

Val Champignat Millésime

100% Pinot Noir
Dosage: 2,5g/l
Ausbau im Inoxtank

Mouille-Brant

100% Pinot Noir aus
der Einzelparzelle
Dosage: Extra Brut
Ausbau im Inoxtank