



## 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.



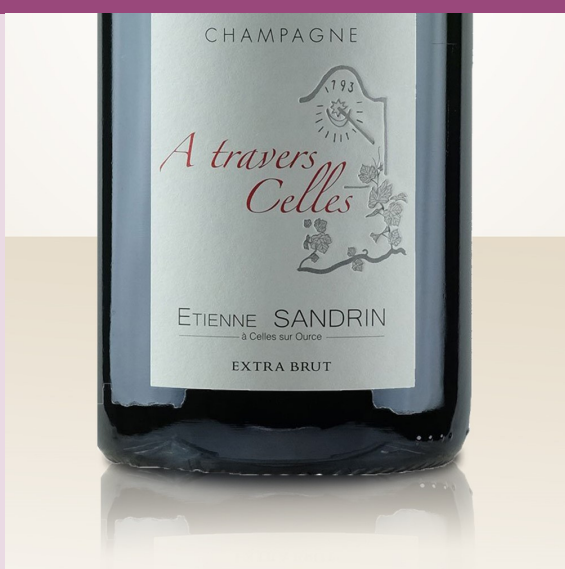


# CHAMPAGNE CHARACTERS

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