



CHAMPAGNE MARIE COURTIN

2001 pachtete Dominique Moreau einen kleinen Weinberg, den sie später übernehmen konnte. 2005 gründet sie in **Polisot an der Côte des Bar** ihre Domain unter dem Namen ihrer Großmutter **Marie Courtin**, eine Person, die sie als **besonders erdverbunden** beschreibt.

Von zu Beginn 1 ha baute sie ihre Rebflächen auf 2,5 ha aus. Der größte Anteil ist mit **Pinot Noir** bestückt, Chardonnay macht nur einen kleinen Anteil von 16 ar von der Gesamtfläche (2,5 ha) aus, vereinzelt werden auch ein **paar Pinot Blanc Reben** angebaut, die jedoch bislang nur Verwendung in den Cuvées ihres Mannes finden. Dieser ist Inhaber der **Domain Piollot Père et Fils**. Dominique Moreau verschrieb sich von Anbeginn dem Ziel, alles nach dem Modell





“Single Vineyard” – “Single Grape” – “Single Vintage” auszubauen und dabei nicht in die natürlichen Mechanismen der Natur einzugreifen. Von Beginn an war sie bestrebt die Mechanismen des **biodynamischen Weinbaus** anzuwenden, seit 2007 ist sie zertifiziert und Teil der berühmten Winzervereinigung „**Renaissance des Appellations**“ von Nicolas Joly mit sehr strengen Zugangskriterien. Obwohl sie meist Single Vintage Champagner produziert, werden diese nicht als Jahrgangschampagner ausgewiesen, denn vereinzelt kann es vorkommen, dass sie zwei Jahrgänge vereint.

Die Champagner werden **meist ohne Dosage** produziert. Marie Courtins Champagner sind zum einen **hochkomplex und feinsinnig**, immer häufiger erzeugt sie extrem **eigenständige, ungeschwefelte Charaktere**.

FACTS: R.M. Poliset, 2.5ha, 15.000 Fl./Jr.



**CHARAKTER
PURISTISCH & ANALYTISCH**



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Résonance

100% Pinot Noir
Dosage: Extra Brut
Ausbau im Tank

Blanc du Tremble

100% Pinot Noir
Stillwein
In zwei Amphoren aus
unterschiedlichen
Materialien ausgebaut

Efflorescence

100% Pinot Noir
Dosage: Extra Brut
Ausbau im Holz



Éloquence

100% Chardonnay
Dosage: Extra Brut
50% im Holz und 50%
im Tank ausgebaut

Présence

2/3 Chardonnay
1/3 Pinot Blanc
Dosage: 0g/l

Concordance

100% Pinot Noir
Dosage: Extra Brut
Ausbau imahltank



Indulgence

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau im Tank
3-4 Tage Mazeration
Mit den Füßen
ausgestampft

Blanc de Blancs

60% Chardonnay
35% Pinot Blanc
5% Arbane
Dosage: Extra Brut
Ausbau in der
Amphore

Blanc de Noirs

100% Pinot Noir
Dosage: Extra Brut
Ausbau in der
Amphore