



CHAMPAGNE OLIVIER HORIOT

Viel südlicher geht es nicht, wenn man Champagner macht: Chablis ist gerade einmal knapp 60 Kilometer entfernt, nach Reims sind es 180. Die Böden werden, ähnlich dem berühmten Wein-Nachbarn, dominiert vom **Kimmeridge-Kalk** und Lehm. Dies prägt sowohl Weine als auch die Herangehensweise der Winzer.

Olivier Horiot liest, presst und **vinifiziert alle seine Lagen separat** und wird so jeder noch so kleinen Unterschiedlichkeit gerecht. Nachdem seine Familie bis ins Jahr 2000 die Trauben verkaufte, stellte er nicht nur auf eine eigene Produktion, sondern auch gleich noch auf **biodynamische Wirtschaftsweise** um. Er ein ruhiger und besonnener Winzer der hinhört und nachspürt was in Weinberg und Keller vor sich geht.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Gepflügt wird mit Pferd, man achtet auf die **Kreisläufe der Natur** und verzichtet auf jegliche systemische und synthetische Hilfs- oder Wirkstoffe.

Zwar spielt, wie generell in der Aube, auch bei Olivier der **Pinot Noir** die Hauptrolle, er baut jedoch auch die anderen sechs zugelassenen Rebsorten an. Gerade Pinot Blanc und Chardonnay fühlen sich auf den Kalkböden pudelwohl und gelangen hier zu **Finesse, großer Klarheit und Präzision**.

Ausgebaut wird hauptsächlich in gebrauchten Fässern aus dem Burgund, dosiert wird, wenn überhaupt, nur marginal und nur „Métisse“ und „Soléra“ enthalten Reserveweine aus einer „**Reserve Perpétuelle**“. Die Champagner von Horiot haben **Charakter, Körper und eine klare Kraft**, wirken aber nie laut, plakativ oder vordergründig; ganz wie ihr Winzer.

FACTS: R.M., Les Riceys, 6.5ha, 6.000 Fl./Jr.



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERD



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**"Métisse" Noirs &
Blancs Brut Nature**

80% Pinot Noir
20% Pinot Blanc
Dosage: 0g/l
2 Jahre Flaschenreife
20% Réserve
Perpétuelle
Blend aus 8 Terroirs

**"Sève" Blanc de
Noirs Millésime**

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
5 Jahre Flaschenreife
Einzellage "en
Barmont"
Im Holz ausgebaut

**"Sève" Rosé de
Saignée
Millésime**

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
5 Jahre Flaschenreife
Einzellage "en
Barmont"
Im Holz ausgebaut
Macération
carbonique für 4 Tage



"Soléra"

Aus allen sieben
Rebsorten
Dosage: 0g/l
2 Jahre Flaschenreife
Im Holz ausgebaut
nach der
Soleramethode

"5 Sens" Millésime

Arbane, Chardonnay,
Pinot Meunier, Pinot
Noir, Pinot Blanc
Dosage: 0g/l
5 Jahre Flaschenreife
Blend aus 5 Terroirs

"éphémère" Unmei

Pinot Meunier, Pinot
Gris, Petit Meslier
Dosage: 0g/l
3 Jahre Flaschenreife