



## ERIC RODEZ

Eric Rodez produziert seit 1984 **Champagner in achter Generation**. Bevor er seine Arbeit als **Recolte Manipulant** aufnahm, sammelte er Erfahrung im Burgund und als **Kellermeister bei Krug**, wo er für die Grand Cuvée zuständig war. In dieser Zeit wurde der Grundstein dafür gelegt, was seine Champagner heute insbesondere auszeichnet: er beherrscht die **komplexe Assemblagetechnik** wie kaum ein anderer.

Bis Ende 2018 war er darüberhinaus **mehr als zehn Jahre Bürgermeister von Ambonnay** und setzt sich ganzheitlich für seine Region ein, indem er versucht die Qualität im Weinbau in der Champagne zu fördern. Seit einiger Zeit wird er unterstützt von Sohn Mikhael, der für die Weinberge verantwortlich ist.

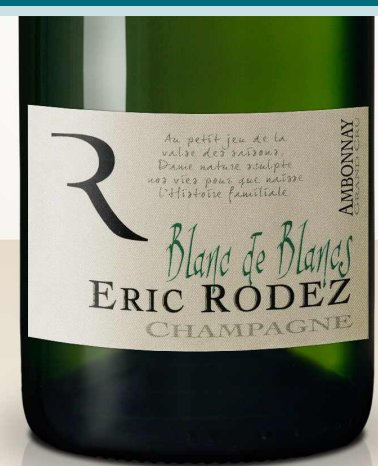
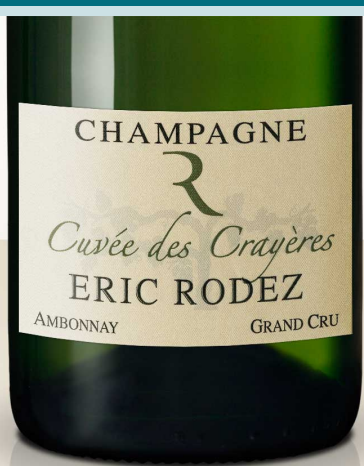




Mikhael war es auch, der Eric dazu drängte, **Einzellagen** zu vinifizieren.

Dies bedurfte einiges an Überredungskunst, da hier nichts assembliert wird, es war für Eric ungewohnt, nicht einzugreifen. Dennoch sind auch diese Champagner ein großer Wurf geworden: **Meisterwerke und Filigranität und Finesse**. Eric & Mikhael teilen die Champagner ein in: Autoren-Weine (Assemblage), Einzellagen und Terroirweine (verschiedene Weinberge aus einem Gebiet). 1989 begann die **Umstellung zum biodynamische Weinbetrieb**, 2017 erfolgte die Zertifizierung. Die Champagner von Eric Rodez zeichnen sich durch eine **ausgeprägte Weinigkeit** gepaart mit **vielschichtiger Komplexität, Finesse und Eleganz** aus.

**FACTS: R.M., Ambonnay, Montagne de Reims, 6 ha.**



**CHARAKTER  
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



## **Cuvée de Crayères**

60% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
Dosage: 6g/l  
Aus zwölf  
verschiedenen  
Grundweinen  
30% Ausbau im Holz  
3 Jahre Flaschenreife

## **Blanc de Blancs/Blanc de Noirs**

100% Pinot  
Noir/Chardonnay  
Dosage: 4g/l  
60% Reserveweine  
Aus 5-6 Jahrgängen  
70% Ausbau im Holz  
4 Jahre Flaschenreife

## **Rosé**

30% Pinot Noir  
24% Chardonnay dazu  
46% Pinot Noir  
vinifiziert nach der  
Saignée Methode  
50-55% Reserveweine  
80% Ausbau im Holz  
4 Jahre Flaschenreife



## **Zero**

70% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
Dosage: 0g/l  
30% Reserveweine  
Aus 5-6 Jahrgängen  
80% Ausbau im Holz  
4 Jahre Flaschenreife

## **Cuvée des Grands Vintages**

70% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
Dosage: 4g/l  
Aus dem besten  
Rebmaterial aus 7  
Jahrgängen  
100% Ausbau im Holz

## **Les Fournettes Pinot Noir Millésime**

100% Pinot Noir  
Dosage: 3g/l  
aus der Einzellage  
Les Fournettes



## **Les Beurys Pinot Noir Millésime**

100% Pinot Noir  
Dosage: 3g/l  
aus der Einzellage  
Les Beurys

## **Les Genettes Pinot Noir/ Chardonnay Millésime**

100% Pinot  
Noir/Chardonnay  
Dosage: 3g/l  
aus der Einzellage  
Les Genettes

## **La Pierre aux Larrons Chardonnay Millésime**

100% Chardonnay  
Dosage: 3g/l  
aus der Einzellage La  
Pierre aux Larrons



**Les Beurys Rosé**  
**Macération**  
**Millésime**

100% Pinot Noir  
Rosé d'Saignée  
mit betörender  
tiefgehender  
Fruchtigkeit

**Empreinte**  
**Noir/Blanche**  
**Millésime**

100% Pinot  
Noir/Chardonnay  
Dosage: 2g/l  
Terroirchampagner  
100% Ausbau im Holz

**La Loge en**  
**Macération**  
**Millésime**

Pinot Noir &  
Chardonnay  
Rosé d'Saignée  
Dosage: Extra Brut