



LA PARCELLE

Junge Wilde? Garagenweingut? Natural Champagne? Shooting stars? Geheimtipp? All das trifft auf das Projekt des Winzerpärchens Julien Bournazel und Stephanie Chevreux zu - und auch wieder nicht.

Denn Erfahrung im Weinbau haben sie zu Genüge. Seit 17 Jahren beraten Sie mit ihrem Team Champagner-Weingüter und Weinbau-Schulen und bearbeiten deren Weinberge, am liebsten und überwiegend nach biologischer Wirtschaftsweise.

2012 und 2015 erhielten sie dann die Gelegenheit zwei Weinlagen in Barzy-sur-Marne und Connigis zu erwerben und bereiten seither in Kleinstmengen eigene, ungemein spannende und charakterstarke Champagner.





Um die 3000 Flaschen Gesamtproduktion (ca. 10 Pièce-Fässer), eine Gesamtfläche von gerade einmal 70 x 100 Metern, ausschließlich bestockt mit Pinot Meunier, allesamt biodynamisch bewirtschaftet - das ist „La Parcelle“.

Man experimentiert mit Permakultur, hält **Ziegen im Weingarten** (der „La Capella“ ist sogar nach ihnen benannt), minimiert die **Schwefelgaben auf das Minimum** und bringt geballtes Wissen aus den vergangenen zwei Jahrzehnte ein.

Die daraus entstehenden Champagner sind von ungezähmter Kraft und intensiv, mit enormen Zug, straff-anspruchsvoll, mit Ecken und Kanten aber auch offen und lebensbejahend, trinkig und überaus appetitanregend. Nature at it's best.

FACTS: R.M., Connigis, Grand Vallée de la Marne



CHARAKTER

EXPERIMENTELL & HERAUSFORDERND



Connigis

100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l
10 Monate im
Eichenfass gereift

Connigis Vendanges SANS SULFITE

100%
Dosage: 0g/l
ohne Schwefel

La Capella

100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l
3-4 Jr. Flaschenreife
10 Monate im Holz
gereift



Millésime

100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l
5 Jahre Flaschenreife
10 Monate im
Eichenfass gereift

Coteaux Champanois

100% Pinot Meunier
Dosage:
20 Monate im
Eichenfass gereift

Le Bouc

100% Pinot Meunier
Dosage: 0g/l
10 Monate im Holz
gereift
Cuvée d'Assemblage
aus ihren beiden
Parzellen