



PIOLLOT

Das Weingut Piollot liegt in Polisot, einem winzigen Ort in der Aube. Es wird geführt von **Roland Piollot und seiner Ehefrau Dominique Moreau**, die ebenfalls Inhaberin des renommierten **Weinguts Marie Courtin** ist. Seit mehr als 50 Jahren versucht Familie Piollot das **authentische Terroir der Parzellen**, die sich alle in Polisot befinden, herauszuarbeiten.

Im Weinberg wurden Reben nicht durch Zukaufen neuer Klone erneuert, sondern durch Ableger bestehender Rebstöcke mit positiven Eigenschaften. Darunter befanden sich auch **sehr alte Reben der Rebsorte Pinot Blanc**, die 99% aller Winzer vor langer Zeit aussortiert hatten. Mittlerweile sind die so genannten **Vergessenen Rebsorten** wieder stark im Kommen.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Das Weingut ist seit 2009 **biologisch zertifiziert**. Man legt extrem viel Wert auf die natürliche Erhaltung der Gesundheit der Rebstöcke. In neuester Zeit kam der Ausbau der Grundweine in Holz hinzu und es werden nur noch **natürlich erzeugte Hefen** verwendet. Roland und Dominique möchten ein ganzheitliches System schaffen in dem sich Reben und Terroir so ausdrücken können, wie es aus der Natur selbst herauskommt und wie es typisch ist für die Region Côte des Bar.

Die Champagner sind meist **undosiert, geradlinig und pur**. Sie bestehen meist aus einer Rebsorte, einem Jahrgang und einer Parzelle. Sie werden nicht geschönt, gefiltert und nur **minimal bis gar nicht geschwefelt**.

FACTS: Polisot, Côte des Bar, R.M., 8,50 ha.



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Come des Tallants Blanc de Noirs

100% Pinot Noir
Einzellage Come des Tallants
Dosage: 0g/l
Alte Reben: 40 Jahre
Ausbau im Emailletank
4 Jahre Flaschenreife

Champ Rayés Blanc de Blancs

100% Chardonnay
Einzellage: Champs Rayés
Dosage: 0g/l
Ausbau zu 100% im Holz
6 Jahre Flaschenreife

Colas Robin Blanc de Blancs

100% Pinot Blanc
Einzellage: Val Colas Robin
Dosage: 0g/l
Alte Reben: 65 Jahre
Ausbau
5 Jahre Flaschenreife



Les Protelles Rosé

100% Pinot Noir
Einzellage: Les
Protelles
Dosage: 3g/l
3 Tage Mazeration
Alte Reben: 45 Jahre
4 Jahre Flaschenreife

Chevry Millésime Blanc de Blancs

100% Chardonnay
Dosage: 5g/l
5 Jahre Flaschenreife
Lage: östliche
Exposition
Boden: Kimmeridge
Ausbau im
Emailletank

Mepetit Blanc de Meunier

100% Pinot Meunier
Einzellage: Mepetit
Dosage: 0g/l
Alte Reben: 45 Jahre
Ausbau im Holz
4 Jahre Flaschenreife