



CHAMPAGNE VILMART

Vilmart wurde **1890** von **Désiré Vilmart** gegründet und wird inzwischen in **fünfter Generation** von **Laurent Champs** geleitet, der seit einigen Jahren tatkräftig von seiner **Tochter Morgane** unterstützt wird.

Es werden ausschließlich Trauben aus eigenen Weinbergen verarbeitet, die derzeit etwa 11 Hektar umfassen und sämtlich als **Premier Cru** klassifiziert sind. Der Sortenspiegel des Hauses Vilmart ist mit seinen ca. 60 Prozent Chardonnay und 40 Prozent Pinot Noir sehr ungewöhnlich für die Region, die ansonsten zum weit überwiegenden Teil Pinot Noir und Meunier hervorbringt. Laurent Champs legt großen Wert auf eine **nachhaltige Bewirtschaftung** der Weinberge sowie Biodiversität, es kommen grundsätzlich keine chemischen Düngemittel, Insektizide und Herbizide zum Einsatz.





Die alkoholische Gärung sämtlicher Grundweine erfolgt in Holzfässern unterschiedlicher Größe. Ziel dieser Maßnahme ist die Herausarbeitung von Körper, Rundheit und Ausgewogenheit. Die malolaktische Gärung findet jedoch grundsätzlich nicht statt.

Nach zehn Monaten Ausbau im Holz zieht sich das Hefelager in den hauseigenen Kreidesteinkellern über mindestens drei bis vier Jahre bei den jahrgangslosen und sechs bis acht Jahre bei den Jahrgangschampagnern hin.

Das Ergebnis sind Champagner mit einer ganz eigenen Handschrift und hohem Wiedererkennungswert: Sie sind allesamt füllig und vom Ausbau im Holz geprägt, ohne dass dieser jedoch jemals überzogen wirken würde und zeigen andererseits große Feinheit und Harmonie.

FACTS: R.M., Rilly-la-Montagne, 11ha, 100.000Fl./Jr.



**CHARAKTER
ANSPRUCHSVOLL & AMBITIONIERT**



Grand Réserve

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 9g/l
ca. 2 Jahre
Flaschenreife
Ausbau im Holz

Grand Cellier

70% Chardonnay
30% Pinot Noir
Dosage: 8g/l
2 Jahre Flaschenreife
Ausbau im Holz

Rubis Rosé

90% Pinot Noir inkl.
15% Rotwein
10% Chardonnay
Dosage: 9g/l
5 Jahre Flaschenreife
Ausbau im Holz



Grand Cellier d'Or

80% Chardonnay

20% Pinot Noir

Dosage: 7g/l

3,5 Jahre Flaschenreife

Alte Reben: min. 50 Jr.

Ausbau im Holz

Cellier Rubis Rosé Millésime

60% Pinot Noir

40% Chardonnay

Rosé de Saignée

Dosage: 9g/l

5 Jahre Flaschenreife

Ausbau im Holz

Alte Reben: 60 Jahre

Coeur de Cuvée Millésime

80% Chardonnay

20% Pinot Noir

Dosage: 7g/l

6 Jahre Flaschenreife

Alte Reben: min. 60 Jr.

Ausbau im Holz

Einzellage



CHAMPAGNE
CHARACTERS

Emotion Brut
Rosé Millésime

60% Pinot Noir
40% Chardonnay
Rosé de Saignée
Dosage: 8g/l
5 Jahre Flaschenreife
Alte Reben: 60 Jahre
Ausbau im Holz