ULLENS - DOMAINE DE MARZILLY

Brut Lot 09 (deg.23)

AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Ullens - Domaine de Marzilly**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	3 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	15`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Komponiert aus 80% Meunier und 20% Chardonnay, mit ca. 20% Reserveweinen. Ausgebaut mit BSA in Eichenfässern mit der traditionellen Grösse von 205 Litern. Tirage erfolgte im März 2020, degorgiert wurde drei Jahre später im März 23. In der Nase zeigen sich fruchtig-nussige Aromen von gelben Pflaumen, Nektarinen, Apfel Crumble, getoasteten Mandeln und Brioche, unterlegt mit feinen Noten von Marzipan, kandierten Zitronen und zarten Blüten Düften. Am Gaumen fordernd und doch balanciert, mit feinem Schmelz, gleichzeitig knackiger Frische, saftiger Frucht und würzigem Grip.

Empfehlung

Anspruchsvoller Apéro Champagner, welcher auch hervorragend zu etwas kräftigeren Speisen harmoniert, etwa zu Terrinen und Pasteten, Vitello Tonnato oder mariniertem Gemüse, aber auch zu gebratenen oder gegrillten Fischen.

Produzent

Die Domaine de Marzilly hat ihren Ursprung, in der Namensgebenden Lage in der Nähe des Dorfes Hermonville, im malerischen Grün des Massif de Saint-Thierry, dem nördlichsten Gebiet der Champagne. Die bezaubernde Geschichte der Domaine begann im Jahr 2012, als der junge Belgier Maxime Ullens de Schooten - ursprünglich Architekt in seiner Heimat - und sein Vater, die Ruinen von Château de Marzilly erwarben. Fasziniert von dem Gebäude, welches aus dem 12. Jahrhundert stammt, jedoch seit mehreren Jahrzehnten verlassen war, beschlossen sie, diesem seinen früheren Glanz wieder einzuhauchen und starteten dessen Wiederaufbau. Bodenanalysen im Park des Schlosses, sowie Recherchen in den örtlichen Archiven gaben der Familie die Gelegenheit, Details über die Weinbauvergangenheit von

Marzilly zu entdecken. Inspiriert von der reichen Geschichte der Region und von traditionellen Weinbereitungsmethoden, beendete Maxime Ullens seine Karriere in historischer Renovierung in Belgien, absolvierte in Avize sein Oenologiestudium und nahm zusammen mit seiner Frau Anna, die Herausforderung an, ein neues Weingut zu gründen. Das war die Geburtsstunde des Champagne Ullens. Die Domaine umfasst rund 4 Hektar Reben. Das Hauptaugenmerk liegt dabei beim Meunier, aber auch Chardonnay spielt, obwohl in geringerem Anteil, ebenfalls eine wesentliche Rolle in der Weinherstellung. Schmuckstück und grosser Stolz der Anlage, ist sicherlich der Clos de Marzilly - einer der wenigen historischen Clos der Region - die wohl emblematischste Einzellage. Ohne mechanische Eingriffe und nach biologischen und biodynamischen Postulaten gepflegt, befindet sich diese Parzelle derzeit im Prozess der Ecocert-Zertifizierung. Die komplette Domaine wurde unter Berücksichtigung des Terroirs und der Biodiversität geschaffen und besitzt bereits zwei wichtige Zertifizierungen: HVE 3 (Haute Valeur Environnementale, Stufe 3), sowie VDC (Viticulture Durable en Champagne). Auch bei den Kellerarbeiten, vereinen Maxime und Anna Tradition und Moderne mit viel Bedacht. So werden alle Grundweine in Eichenfässern ausgebaut, von denen einige auch aus Holz von im Park des Schlosses wachsenden Eichen stammen. Dafür werden, zusammen mit der «Tonnellerie Artisanale», dem einzigartigen Küfer der Region, sorgfältig die geeigneten Bäume ausgewählt, deren Hölzer mindestens drei Jahre getrocknet und zu Fässern mit 205 Litern, dem ursprünglichen Maß in der Champagne, gefertigt. Maxime und Anna zeichnet sich aber nicht nur durch ihr Engagement für die Bewahrung des historischen Erbes aus, sondern auch durch ihre aktive Rolle beim Schutz der biologischen Vielfalt. So beherbergt Domaine de Marzilly mehrere Bienenstöcke mit schwarzen französischen Bienen, die perfekt an die lokalen Ökosysteme angepasst sind. Auch sind sie stolzes Mitglied der Liga für den Schutz der Vögel (Ligue pour la protection des oiseaux) und im Park des Schlosses leben Faverolles-Hühner, welche zu bestimmten Jahreszeiten in die Weinberge gesetzt werden, um auf natürliche Weise die Gesundheit des Bodens und der Rebe zu fördern.