Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

LOINTIER
Mellifera (B.2022)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Lointier**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	3´000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diese Cuvée aus 85% Pinot Noir und 15% Meunier, stammen aus der Lage "Les Gueuvaines" in Gland und "Les Cailleaux" in Brasles. Ausgebaut wurde der Grundwein für 11 Monate in Barriques. In der Nase zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Morellen, saftig-reifem Pfirsich und Pflaumenkuchen, unterlegt mit würzigen Noten von getrockneten Kräutern, zart rauchiger Mineralik und charmantem Honig Touch. Am Gaumen wiederum reife Frucht zeigend, mit lebendiger Frische und strukturiertem Abgang der Mineralität mit subtiler Kraft verbindet.

Empfehlung

Wunderbar zum Aperitif mit Blätterteig-Gebäck, kleinen Gemüse-Quiches oder Käsekuchen. Toll auch zu geräuchter Forelle, gebratener Jakobsmuschel auf Karottenpüree oder hausgemachten "Chicken-Nuggets" mit Zitronen-Mayo.

Produzent

Im grünen Herzen der Champagne, im idyllischen Tal des Marne bei Crézancy, betreiben Jean-Baptiste und Hélène Lointier ihren kleinen, feinen Betrieb. Hier trifft handwerkliche Passion auf kompromisslose Nachhaltigkeit. Seit 2007 bewirtschaften die Lointiers ihre Weinberge, seit 2016 vinifizieren sie ihre eigenen Trauben. Nur wenige Hektar gehören zum Gut, was die Produktion bewusst limitiert – etwa 3.000 bis 5.000 Flaschen jährlich. Die Reben wachsen auf Kalk-, Lehm- und Sandböden, bepflanzt mit Pinot Noir und Pinot Meunier. Chemische Mittel sind tabu; eine sorgfältige Arbeit für Bodenleben, Artenvielfalt und eine lebendige Umwelt stehen im Zentrum. Apfelbäume? Nein – Bienenvölker! Denn als leidenschaftliche Imker erinnern die Lointiers mit ihrem Cuvée-Namen „Mellifera“ und ihrem Etikettenmotiv liebevoll an die

Honigbiene und die Bedeutung der Biodiversität. Damit ehren Jean-Baptiste und Hélène nicht nur ihre Leidenschaft für die Imkerei, sondern auch das fragile Gleichgewicht der Natur, das sie mit jeder Flasche bewahren möchten. Auch im Keller herrscht grösste Sorgfalt: Ausbau in Holzfässern und Amphoren, keine Filtration und kaum Schwefel. So entstehen Champagner mit Tiefe, Klarheit und rauer Schönheit. Champagne Lointier steht für das, was echter Champagner heute sein kann: natürlich, lebendig und von Menschen geprägt, die zuhören – den Reben, dem Boden und den Bienen, für Genießende, die weniger den glatten Mainstream suchen, sondern den authentischen Ausdruck vom Terroir, von den Rebsorten und der Handarbeit der Winzer mit und zum Wohl der Natur.