Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

LOINTIER
Causica (2022)
Extra Brut AC (deg.04/25)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Lointier**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0.8 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Meunier stammen zu 100% von der Einzellage "Les Cailleaux" in Brasles. Ausgebaut wurde der Grundwein für 11 Monate rund hälftig in Eichenfässern und in Terracotta-Amphoren. Charaktervoller Meunier-Ausdruck mit Aromen von Waldbeeren, Apfel-Tarte, kandierter Blutorange und etwas Quitte, würzig unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen, Rauchmandeln und getrockneten Kräutern. Am Gaumen zupackend und generös, mit spannendem Kontrast von saftig frischer Frucht und zart-herber Vinosität.

Empfehlung

Mit seiner weinigen Art zeigt er sich als vielseitiger Speisenbegleiter, etwa zu Fisch und Krustentieren vom Grill, zu Risotto oder Pasta mit Waldpilzen, oder auch zu Geflügel wie gebratenen Wachteln auf Sellerie-Püree mit Pflaumen und Kampot-Pfeffer.

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.