Vallée de la Marne, Champagne **Frankreich**

LOINTIER

Causica Rosé de Saignée (2022)
Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Lointier**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.5 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Ein Rosé de Saignée, reinsortig aus Meunier. Wie bei seinem weissen Pendant, stammen auch hier die Trauben aus der Einzellage "Les Cailleaux" in Brasles. 16 Stunden dauerte die Mazerationszeit, bevor der Grundwein letztlich für 11 Monate in Barriques reifte. Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von reifen Beeren, Powidl, Cocktail-Kirschen und Bluorangen-Chutney, umrahmt mit würzigen Noten von getoasteten Mandeln, rauchiger Mineralik und einem Touch von Salz-Lakritz. Am Gaumen mit vibrierender Spannung, rotfruchtig und vinös, mit guter Frische und schöner Länge.

Empfehlung

Wunderbarer Partner zu gebratener Rotbarbe mit Kirschtomaten, Blutorange und gerösteten Pinienkernen oder Seeteufel im Speckmantel mit Rotweinbutter. Mit seiner vinösen Art begleitet er aber auch kräftigere Speisen, etwa "Boudin Noir" mit geschmorten Äpfeln oder Rote Bete Risotto mit karamellisiertem Ziegenkäse und Mandel-Crunch.

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.