

LOINTIER
Millésime
Extra Brut AC



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Lointier
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.5 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°

Der erste offizielle "Millésime" von Lointier. Ein reinsortiger Pinot Noir mit Trauben aus der Einzellage "Les Gueuvaunes" in Gland. Der Grundwein wurde für 11 Monate in Barriques ausgebaut, degorgiert wurde nach rund 66 Monaten Flaschenlager. Ein kühn strukturierter Charakter, der gereifte Noten mit lebendiger Frische vereint. So zeigen sich sowohl Aromen von saftig-frischem Beerenkompott, gedörrten Apfelringen und etwas Quitte, als auch Töne von gerösteten Nüssen, Melasse und der Lointier-typischen Honignoten, unterlegt mit einem zarten Touch von edlem Cognac. Braucht etwas Zeit um sich zu entfalten, aber das Zusammenspiel von Frische und Reife, machen ihn zu einem faszinierenden Blanc de Noir der entdeckt werden will.

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 Genießer, 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.