Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

OUDIETTE ET FILLES

Composition (2022)
Extra Brut AC (deg.07/25)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Oudiette et Filles**
Traubensorten:	Meunier (Müllerrebe/Schwarzriesling), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	12`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Eine Komposition aus 50% Chardonnay von Parzellen in Beaunay (Petit Morin) und 50% Meunier von einer Parzelle in "Celles-lès-Condé" (Vallée de la Marne) der Ernte 2022. Der Chardonnay wurde im Holz, - der Meunier im Stahltank ausgebaut. In der Nase zeigen sich Aromen von Pomelo, Zitronat, saftigem Kernobst und Pflaumenhaut, floral-würzig unterlegt mit Noten von Mandel Blüten, Plundergebäck und einem Hauch von gerösteten Nüssen. Am Gaumen mit schöner Balance von saftig-frischer Frucht und minerlaisch-salziger, feinherber Würzigkeit.

Empfehlung

Nicht nur hervorragend zum Apéro, auch als wunderbarer Begleiter zu einem "Vitello Trotato" - mit Crème von der Räucherforelle statt vom Thunfisch oder zu Pastagerichten mit sahnigen Saucen. Toll auch zu einer "Älpler-Rösti" mit Käse überbacken und Spiegelei.

Produzent

Oudiette & Filles – Zwei Schwestern, eine Leidenschaft, ein unverwechselbarer Stil. Hinter Champagne Oudiette & Filles stehen heute Margot Laurent und ihre Schwester Charlotte. Gemeinsam führen sie eine besondere Familientradition fort, deren Wurzeln über ihre Mutter Florence, bis zu ihrer Grossmutter Arlette zurückreichen. Eine Geschichte von starken Frauen, tief verwurzelten Weinbautraditionen und dem Wunsch, eigene Champagner zu kreieren. Margot Laurent ist die treibende Kraft im Keller und im Weinberg. 2015 übernahm sie die rund 2,5 Hektar Familienrebberge - 8 Parzellen in Beaunay (Petit Morin) und 1 parzelle in Celles-lès-Condé (Vallée de la Marne) - und begann, ihre eigene Vision zu verwirklichen. Ihr Anspruch: die Eigenheiten jeder Parzelle, jedes Jahrgangs und jeder Rebsorte möglichst unverfälscht ins Glas zu bringen. Mit viel Fingerspitzengefühl und Respekt vor der Natur

werden die Rebberge bewirtschaftet. Die Trauben werden bewusst reif gelesen, die einzelnen Parzellen separat vinifiziert. Im Keller setzt Margot auf Zurückhaltung: spontane Gärung, Ausbau zumeist in Eichenfässern und eine lange Reife auf der Hefe geben den Weinen Zeit, ihre Persönlichkeit zu entwickeln. Auf unnötige Eingriffe, Filtration und Schönung wird weitgehend verzichtet. Das Ergebnis sind eigenständige, elegante Champagner mit bemerkenswerter Klarheit, feiner Frucht, lebendiger Frische und ausgeprägter salziger Mineralität. Die Kreide- und Lehmböden des Petit Morin verleihen ihnen Tiefe, Struktur und eine unverwechselbare Spannung. Zwei Schwestern, drei Generationen Weinbaugeschichte und eine gemeinsame Vision: Champagner mit Seele, Charakter und einer ganz eigenen Handschrift.