Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

OUDIETTE ET FILLES
UniTerre (2022)
Brut Nature AC (deg.03/26)



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Oudiette et Filles**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	12`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay, stammen aus zwei Einzellagen in Beaunay, "Les Bas Vigny" mit lehmigen Böden und "Le Poirier" auf Boden mit Verwitterungslehm mit Toneinschlüssen. Ausgebaut wurde der Grundwein komplett im Holz. Im Bouquet zeigen sich Aromen von gelben Früchten, Agrumen und einer dezenten, an frische Ananas erinnernder Exotik, unterlegt mit mineralisch-würzigen Noten von Kreide Pulver, blühendem Fenchel und Blätterteiggebäck. Auch am Gaumen gelbfruchtig, saftig und einladen, mit gut stützendem Säure Nerv und wiederum einem Trink-animierenden, fein-herben, mineralischen Touch im Finale.

Empfehlung

Nicht nur hervorragend zum Aperitif, sondern auch als kongenialer Begleiter zu Muschelgerichten, etwa zu klassischen "Moules Marinières" oder zu Spaghetti Vongole. Toll aber auch zu Geflügel wie gebratene Mais-Hähnchen Brust mit Zucchini und Zitronen Linguini.

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.