Côte des Blancs, Champagne **Frankreich**

OUDIETTE ET FILLES
Les Sablonnières (2022)
Extra Brut AC (deg.03/26)



Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Oudiette et Filles**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	12`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben für diesen reinsortigen Pinot Noir, stammen aus der namensgebenden Einzellage in Beaunay, mit rund 40-jährigen Reben. Ausgebaut wurde der Grundwein für zehn Monate im Holz. Im Bouquet zeigen sich Aromen von roten Äpfeln, Johannisbeeren, Weichselkirschen und Pink Grapefruit, sowie einem Hauch von Grenadine, umrahmt mit fein-würzigen Noten von gerösteten Nüssen, blühenden Kräutern und Holzofen Brot. Am Gaumen zeigt er sich mit animierender Frische und saftiger Frucht, dabei schöne Vinosität zeigend und einer mineralisch geprägten, leichten Salzigkeit im Finale.

Empfehlung

Toll in Kombination zu verschiedenen Vorspeisen, etwa Tataki vom Thunfisch mit Sesam Kruste auf Algensalat oder zu Wachtelbrust auf gebratenem Speck-Wirsing und Sauerkirschen. Wunderbar auch zu Fisch vom Grill wie Loup de Mer mit Kirschtomaten und Kartoffelstampf.

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.