

Gerhard Eichelmann
CHAMPAGNE

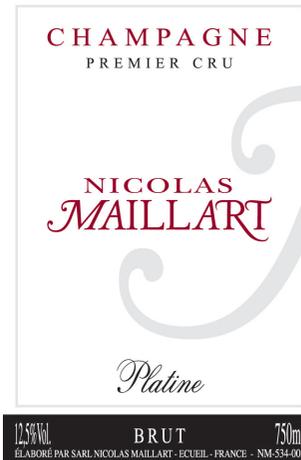
Inhalt

Autor.....	4
Vorwort.....	5
Warum Champagner?.....	6
Die Champagne und ihre Weine	8
Eine kleine Geschichte des Champagners.....	10
Wie Champagner entsteht.....	14
Die vier Champagner-Regionen.....	22
Montagne de Reims.....	24
Vallée de la Marne.....	38
Côte des Blancs.....	50
Côte des Bar.....	60
Die Jahrgänge.....	70
Glossar / Die wichtigsten Begriffe.....	74
Die besten Champagnererzeuger	83
Klassifikation 2013.....	630



Nicolas Maillart

Ecueil



5, Rue de Villers aux Naeuds, 51500 Ecueil
 Tel. 03.26.49.77.89, Fax: 03.26.49.24.79
 www.champagne-maillart.fr
 contact@champagne-maillart.fr
 Besuchszeiten: Mo./Di. 8:30-12 + 14-17:30 Uhr,
 Mi.-Fr. 8:30-12 Uhr

Besitzer Nicolas Maillart
 Chef de Caves Nicolas Maillart
 Rebfläche 18 ha
 Produktion 100.000 Flaschen
 Importeure Walter & Sohn (D); Martel (CH)

Seit 1753 baut die Familie Maillart Wein in Ecueil an. Michel Maillart, der 1965 das Gut übernahm, schuf die eigene Marke, vermarktete die bei einer Genossenschaft vinifizierten Champagner unter dem eigenem Etikett „M. Maillart“, zuletzt etwa 50.000 Flaschen im Jahr. Seit 2003 führt Nicolas Maillart in neunter Generation das Gut. Er studierte in Bordeaux und Montpellier, arbeitete dann in Oregon und Südafrika. Seine Weinberge liegen zur Hälfte in Villers-Allerand, jeweils ein Viertel liegt in Ecueil und Bouzy. 8 Hektar gehören Nicolas Maillart selbst, den Rest der Rebfläche hat er von Familienangehörigen gepachtet. 70 Prozent der Weinberge nimmt Pinot Noir ein, 30 Prozent Chardonnay, die Reben sind im Durchschnitt 30 Jahre alt. In einer Parzelle mit Sandboden in Ecueil („Coupés Sapins“) stehen wurzelechte Pinot Noir-Reben, 1973 gepflanzt. Als Zweitmarke wird „Marie Hanze“ genutzt. Nicolas Maillarts Vater hatte fast ausschließlich an Privatkunden verkauft, Nicolas exportiert heute die Hälfte der Produktion. In den nächsten Jahren möchte Nicolas Maillart die komplette Ernte selbst vermarkten, dann etwa 150.000 Flaschen Champagner im Jahr erzeugen. Die Weine werden teils in Edelstahl tanks, teils in gebrauchten Barriques (30 bis 40 Prozent der Ernte) verschiedener Herkunft ausgebaut, sie durchlaufen teilweise die malolaktische Gärung und bleiben recht lange auf der Hefe, Tirage ist im April nach der Ernte. Die Reserveweine, oft die Hälfte der jährlichen Ernte, werden teils im Edelstahl, teils im Holz (Barriques und Tonneaux) ausgebaut und durchlaufen meist die malolaktische Gärung. Die Champagner ohne Jahrgang enthalten 30 bis 40 Prozent Reserveweine, die teils im Fass aufbewahrt werden. Das Degorgierdatum ist bei allen Champagnern auf dem Rückenetikett vermerkt.

Die Stilistik

Nicolas Maillart erzeugt eigenständige, sehr füllige und fruchtbetonte Champagner, die gute Substanz besitzen, füllig und saftig sind. Die letzten Cuvées und Jahrgänge haben deutlich an Präzision

und Ausdruckskraft gewonnen, sind druckvoller und nachhaltiger. Die Champagner passen zu Vorspeisen und hellem Fleisch, sind harmonisch und klar, die Jahrgangschampagner können gut ein ganzes Menu begleiten.

Die Champagner

Der **Platine Brut Premier Cru** besteht aus 80 % Pinot Noir und 20 % Chardonnay, enthält 50 % Reserveweine, 30 % des Weines wird im Barrique ausgebaut, er wird mit 8 Gramm dosiert. Er ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, zeigt reife Frucht, etwas gelbe Früchte, dezent florale Noten, ist frisch, klar und zupackend im Mund, besitzt Biss – ein feiner Aperitifchampagner.

Die Trauben für den **Rosé Grand Cru** stammen aus Bouzy. Es ist ein Rosé d’Assemblage, er besteht aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay, wird mit etwa 8 Gramm dosiert. Er ist frisch, fruchtbetont und reintönig im Bouquet, klar, frisch und zupackend im Mund, ein feiner Aperitif-Rosé, der auch zu Vorspeisen passt. Der **Extra Brut Platine Premier Cru** basiert auf der gleichen Assemblage wie der Brut, wird aber zwei Jahre länger auf der Hefe ausgebaut und mit 3 bis 4 Gramm dosiert. Er ist fruchtbetont und klar im Bouquet, zeigt reife Frucht, gelbe Früchte. Reife Frucht und Substanz prägen den Mund, er ist kraftvoll und geradlinig, passt als Aperitifchampagner, auch zu Meeresfrüchten.

Der **Les Chaillots Gillis Blanc de Blancs Extra Brut Millésimé Premier Cru** stammt von den zwei Parzellen Les Chaillots und Gillis, beide in Ecueil gelegen, von 40 bis 45 Jahre alten Reben, bepflanzt mit einer Chardonnay-Variante, „Chardonnay muscaté“. Ob es sich dabei um einen eigenständigen Klon handelt, oder diese Muskatnote im Chardonnay in bestimmten Lagen entsteht, ist noch umstritten. Der Wein wird im Holz vergoren und ausgebaut, unfiltriert abgefüllt und nur ganz leicht dosiert, mit 3 Gramm. Der **2003er** ist konzentriert und herrlich eindringlich im Bouquet, zeigt viel reife Frucht, gelbe Früchte, auch rote Früchte. Er ist kraftvoll, klar und zupackend im Mund, jugendlich. Der **2004er** zeigt gute Konzentration im Bouquet, rauchige Noten, auch florale Noten, ist faszinierend reintönig und herrlich eindringlich. Im Mund präsentiert er sich füllig und zupackend, sehr präzise, besitzt gute Struktur und Substanz, feine salzige Noten, ist lang und nachhaltig – passt zu Meeresfrüchten, Austern und Muscheln, aber auch zu Fisch oder Geflügel.

Der **Les Francs de Pied Blanc de Noirs Extra Brut Millésimé Premier Cru** stammt von einer Parzelle mit Pinot Noir in Ecueil, die 1973 mit wurzelechten Reben bepflanzt wurde. Er wird im Holz vergoren und ausgebaut, durchläuft nicht die malolaktische Gärung, wird mit etwa 3 Gramm dosiert. Er ist konzentriert im Bouquet, herrlich eindringlich, würzig, zeigt reife Frucht. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, herrlich präzise und zupackend, besitzt gute Substanz, feine Frische, leicht salzige Noten, ist lang und nachhaltig. Er wurde 2003 erzeugt, dann wieder 2005; 2004 und 2006 erzeugte Nicolas Maillart keinen Francs de Pied.

Der **Brut Millésimé Premier Cru** besteht aus Chardonnay und Pinot Noir zu gleichen Teilen, stammt von besten Parzellen in Premier- und Grand Cru-Lagen, ein Teil des Weines wird im Barrique ausgebaut, die Dosage beträgt 5 Gramm. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, gelbe Früchte, ganz dezent Vanille. Im Mund ist er füllig, kraftvoll und klar, besitzt viel Substanz. Er wird nur in sehr guten Jahren erzeugt, wie 2003, 2005 und 2008. 🍷

Die Bewertungen / Preise ab Weingut

★★★	Nicolas Maillart Brut Platine Premier Cru 23,- €
★★	Nicolas Maillart Brut Rosé Grand Cru 27,- €
★★★	Nicolas Maillart Extra Brut Platine Premier Cru 25,- €
★★★	Nicolas Maillart Les Chaillots Gillis Blanc de Blancs Extra Brut 2003 Premier Cru 40,- €
★★★★	Nicolas Maillart Les Chaillots Gillis Blanc de Blancs Extra Brut 2004 Premier Cru 40,- €
★★★★★	Nicolas Maillart Les Francs de Pied Blanc de Noirs Extra Brut 2005 Premier Cru 60,- €
★★★	Nicolas Maillart Brut Millésime 2005 Premier Cru